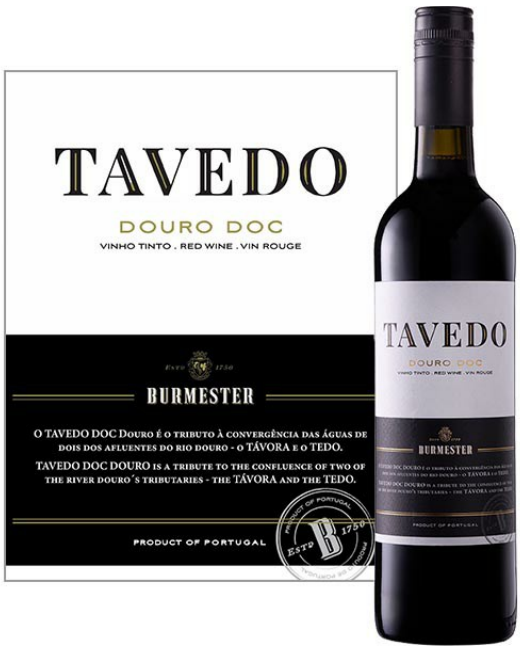
Tavedo Vinho Tinto, DOC Douro, Burmester



AVEDO is een samentrekking die een eerbetoon is aan de twee zijrivieren van de Douro: Távora en Tedo. De wijngaarden liggen hoog in de regio's Cima Corgo en Douro Superior, waar een ware mozaïek van druivensoorten zoals touriga franca, tinta roriz, tinto cão, malvasia fina, gouveia, rabigato... karakter geven. Het is een krachtige en complexe rode wijn, waarin het intense fruit van de Douro zich elegant en gestructureerd uitdrukt. Een levendig eerbetoon aan de grote wijnen van de regio, dat diepgang en toegankelijkheid combineert.

Oorsprong: Deze wijn komt uit de subregio's Cima Corgo en Douro Superior en dankt zijn typische karakter aan de leisteenbodems op een hoogte tussen 250 en 400 meter, waar de traditionele druivensoorten van de Douro rijpen in een ideaal klimaat.

Druiven: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

Vinificatie: Na het ontstelen en persen vindt de gisting plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (22 °C) gedurende ongeveer 8 dagen, waardoor de frisheid en de concentratie van de aroma's behouden blijven.

Degustatie: In de neus ontvouwt hij intense aroma's van framboos, zwarte kers en een vleugje cacao. In de mond is hij vol, evenwichtig, met soepele tannines en een mooie afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij rood vlees, komt hij volledig tot zijn recht bij een gegrild gerecht of een gerecht met saus.