



Wijnen
BRUNO DESMET-CARLIER



Pormenor - Pormenor - Trilho tinto 2021

Douro DOC - Douro - Portugal

ALGEMEEN

De betekenis van Pormenor is 'Detail' in het Portugees. Wijnmaker Pedro Coelho startte dit project in 2013 en gaat op zoek naar het beste fruit van typische druiven uit de Douro Valle. Daarmee maakt hij wijnen die het Douro-terroir perfect weerspiegelen. Hij gaat daarvoor op zoek naar hooggelegen, koele wijngaarden met oude stokken die diep ingeworteld zitten in de typische schist en graniet gronden langs de Douro. De wijnen van zijn hand zijn heel zuiver en puur, met steeds goede zuren, perfecte houtintegratie en rijpe, kwalitatieve tannines!

PORMENOR - TRILHO TINTO 2021

, Tinta barroca, Tinta roriz Touriga franca
Biologisch

Trilho is een assemblage van de typische Douro druiven Tinta Roriz, Tinta Barroca en Touriga Franca. Het fruit is afkomstig van hooggelegen wijngaarden op meer dan 650 meter langs de Douro. De ondergrond bestaat er vooral uit schist (leisteel) en graniet. Oogsten gebeurt op het moment van een perfecte balans tussen aciditeit, tanninerijpheid en suikergehalte. De druiven worden manueel getreurd en vervolgens vergist met indogene gisten in grote oude houten foeders die vroeger gebruikt werden voor de productie van port wijnen. Een deel van de druiven wordt met de rist vergist, een ander stuk met een deel van de rist en een derde deel wordt zonder rist vergist. De maceratie (schikcontract) duurt 8 weken en er wordt in die periode regelmatig manueel overgepompt om geen overextractie te bekomen. Er wordt licht geperst en vervolgens rijpt het sap gedurende 24 maand in Franse vaten van 225 en 500 liter. Er wordt niet gefilterd.

In het glas krijgen we een wijn met een briljante robijnrode kleur. De neus is heel fijn en discreet met toetsen van klein rood en zwart fruit, medicinale toetsen door de combinatie van vatrijping en mineraliteit. Verder valt ook een aangename vegetale toets op.

De mond zet vol en intens aan met rood en zwart fruit dat terug keert, zoethout, tabac, mineraliteit, ... Prachtige zuren nemen terug over om de eindigen in een mooi samenspel van fris fruit, frisse zuren en specerijen. Een zeer complexe wijn met een aanzienlijk bewaarpotentieel.

Vergisting in grote houten foeders, deels met rist. Lange maceratie van 8 weken.

10 jaar en meer

Lamsvlees, rood vlees, wildgerechten, harde kazen, ...

Openingsuren:

Woe, don, vrijdag
zaterdag
overige dagen

14u00 – 18u30
10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier

Molenstraat 82 Bus 1 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852



Wijnen
BRUNO DESMET-CARLIER

WEBSITE

www.pormenorvinhos.pt

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Molenstraat 82 Bus 1 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852