



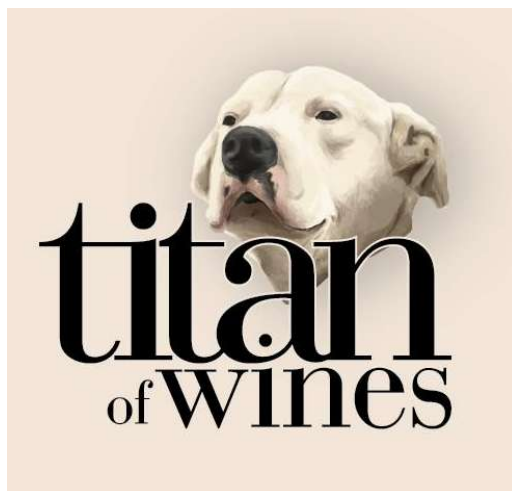
TITAN OF DOURO

Titan werd in 2015 opgericht vanuit de visie en toewijding van wijnmaker Luis Leocádio. Gedreven door creativiteit en een diep respect voor het land, de mensen en de druivenrassen, vormt het unieke karakter van elk terroir de kern van zijn werk.

Vanaf het begin lag de focus op het ontdekken van oude wijngaarden in authentieke en minder verkende gebieden – plekken waar het landschap, de tradities en de geschiedenis samenkomen in wijnen met een eigen verhaal. Elke fles Titan weerspiegelt deze zoektocht naar puurheid en identiteit.

De reis begon in de Douro, een regio die onlosmakelijk verbonden is met het erfgoed van Luis Leocádio, en breidde zich vervolgens uit naar de bergachtige terroirs van Távora-Varosa en Beira Interior. Hier ontstaan wijnen die de essentie van hun oorsprong vastleggen, met respect voor natuur en traditie.

Het resultaat is een unieke en veelzijdige collectie wijnen, waarin vakmanschap, herkomst en verhaal samenkomen – een ware expressie van het Portugese terroir.





INDIEGENTE, ROOD

OMSCHRIJVING

De druiven worden op het ideale rijpingsmoment met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Na het ontstelen en zacht kneuzen vindt de vergisting plaats in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn 10 maanden in roestvrij staal en 12 maanden op Franse eikenhouten vaten, wat zorgt voor extra diepgang en complexiteit. De wijn heeft een expressieve neus met minerale tonen en aroma's van rood en zwart fruit, zoals aalbessen, bramen en kersen. Florale nuances van oranjebloesem worden aangevuld met balsamische en rokerige accenten. In de mond is de wijn fris en levendig, met zijdezachte maar uitdagende tannines die zorgen voor structuur en karakter. Een elegante en open kleur Touriga nacional dat lijkt op een Pinot Noir.



INFORMATIE

Product Code	1RPA04
Land	Portugal
Producent	Titan
Regio	Beira Interior
Kleur	Roodpaars
Druivensoort	Touriga Nacional
Smaak	Kersen, bessen, elegante, frisse zuren, hout, ronde tannines, vanillie met een lange afdronk
Serveertip	Vlees gerechten, gegrilde gerechten
Serveertemperatuur	15°C -17°C
Alcoholpercentage	13,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	kurk