

BATTLE OF THE FORTIFIED DEGUSTATIELIJST 17 DECEMBER 2025

	Year	Domein	Region Subregion	Naam	Bedruiving	Viti	Vini	Aging - years	Aging - vessel	Alc	Rest-suiker	pH
FLIGHT 1 : WHITE PORT VERSUS WHITE VDN												
1	2023	Domaine la Toupie	AOP VDN Maury Blanc	Tertio Doux Blanc	Macabeu	Druiven van een 65 jaar oude wijnstokken, met een lage opbrengst van 15 hl/ha op zwarte schistachtige mergelgrond	De met de hand geplukte druiven worden in kratten van ongeveer vijftien kilo vervoerd en direct na aankomst bij de wijnmakerij geperst. De fermentatie begint in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks bij lage temperaturen. Na enkele dagen wordt de most versterkt.	4m	5° jaars barrique	15,5%	92g	
2		Graham's	Vinho do Porto	Graham Blend nr 5 White Port Meio Seco	Malvasia Fina en Moscatel Galego.	Shist	De druiven worden geperst en de fermentatie begint met behulp van natuurlijke gist.	3m		19,0%	65g-85g Meio seco	
FLIGHT 2 : 20 jaar oude MUSCAT												
3	2005	Cazes	AOC Muscat de Rivesaltes	Vieux Muscat de Rivesaltes	Muscat d'Alexandrie et Muscat Petits Grains	De wijngaarden zijn gelegen tussen de terrassen van de rivier de Agly, op de grens van Rivesaltes en Salses-le-Château. De bodem bestaat uit klei en kalksteen.	Pressurage direct et mise en fermentation à 18° dès la fin du débourbage. Mutage en phase liquide au milieu de la fermentation.	20y	Élevage en foudres et cuve en milieu oxydatif, Oxydatief verouderde muscat - fût + dame-jeanne	15,5%	100-110g	
4		Niepoort	Vinho do Porto	Moscatel do Douro Fortificado 20 anos	Moscatel	Schist and granite 400m-500m altitude Vinhas velhas	Lagares	20y	Old, 550L wooden pipa barrels and new French barriques	19,9%	190g	3,26
FLIGHT 3 : GRENAT VERSUS RUBY												
5	2023	Domaine des Schistes	AOC Maury	Maury Grenat Ceraie 2023	100% Grenache noir	bruine leiste met een zuidelijke orientatie. Rendement 20hl/ha 60 jaar oude wijnstokken	Macération et fermentation à 18-20°C pour conserver le fruit. Mutage sur grains. Macération sous marc pendant quelques jours	5m	Pour moitié élevage en tonneaux de 500 L pleins et l'autre moitié en cuve béton. On évite les oxydations. Mise en bouteille précoce, style « vintage ». SO2 total inférieur à 50 mg/L.	17,0%	90g	
6		Quinta do Vale Meão, Pocinho	Vinho do Porto Douro Superior	Meandro Finest Ruby Reserve	Classical blend with dominance of Touriga Nacional	exclusivly from various parcels of Quinta do Vale Meão, at the heart of the Douro Superior Region.	The must is cooled down and transferred to the lagares	4y	large wooden vats and the final blend is the result of the expertise of the winemaker.	20,0%		

	Year	Domein	Region Subregion	Naam	Bedruiving	Viti	Vini	Aging - years	Aging - vessel	Alc	Rest-suiker	pH
FLIGHT 4 : RIMAGE TARDIVE VERSUS LATE BOTTLED VINTAGE												
7	2019	Abbé Rous	AOC Banyuls	Abbé Rous - Cornet mise tardive	Grenache noir 100 %	Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière pays. Rendement 25hl/ha Vendage mi-septembre	Vendange mi-septembre triée à la vigne et à la cave, égrappée et foulée. Mutage sur grains en équilibre doux suivi d'une macération de 21 jours avec remontages quotidiens	12m (10m min AOP)	Sous bois pendant 12 mois en barriques de chêne de 1 à 2 vins parfaitement ouillées. Mise en bouteilles en juillet 2020.	17,0%	121,6g	3,72
8	2019	Alves de Sousa, Quinta da Gaivosa	Vinho do Porto Baixo Corgo	Port LBV '19	Touriga franca, Touriga nacional, tinto cão, Tinta roriz	Wijnstokken van minstens 25 jaar oud	very slow fermentation with indigenous yeasts at low temperature (17°C to preserve the more delicate varietal flavours) in “micro-lagar” with customized mechanical treading; fermentation stopped in the very middle with the addition of neutral Aguardente (wine spirit 77%)	4y	old casks and stainless steel	19,5%	107g	3,78
FLIGHT 5 : OXIDATIEF TAWNY MET TIEN JAAR OP DE TELLER												
9		Mas Amiel	AOC Maury	Cuvée Spéciale 10 ans d'âge	90% Grenache noir, 5% Maccabeu, 5% Carignan	Schistes décomposés et marnes noires, en exposition Sud	Récolte manuelle. Vendange éraflée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours permettant d'extraire la matière (arôme, polyphénols) contenue dans les baies	10y	Élevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, suivi de 9 ans en foudres de chêne de 350 hl.	16,5%	106g	
10		Quinta do Vale Meão, Pocinho	Vinho do Porto Douro Superior	10 years old Tawny Port	blend van de typische rassen met dominantie van Touriga Nacional		in open fermenters	10y	small vats	19,5%		
FLIGHT 6 : 20 JAAR TERUG : VINTAGE, COLHEITA, TUILE												
11	2006	Domaine Cazes	AOC Rivesaltes	Rivesaltes 2006 Tuilé	100% Grenache Noir	Clay-limestone with some schistose materials as well as siliceous pebble. Soil perfectly suited for the production of high quality wines.	Grape destemming. Fermentation at 28°C. Pressing and adding neutral alcohol.	7y	foudres de chêne centenaires	17,5%	95g	3,72
12	2005	Barros	Vinho do Porto	Colheita 2005 - botteling 2022	Tinta Amarela 25%, Tinta Barroca 25%, Tinta Roriz 25%, Touriga Francesa 25%	Wijnstokken zijn geplant op terrassen volgens "Vinha ao Alto", De wijngaardbodems zijn leesteen greywacke ante-Ordovicium, met enkele granieten formaties. Snoei volgens enkele of dubbele Guyot en unilaterale en bilaterale kordons,	ontdaan van de steel, geplet en ondergingen een zorgvuldige maceratie, fermentatie in vaten met constante remontage tijdens de fermentatie. De temperaturen werden gecontroleerd en gehandhaafd tussen 28 en 30 °C		Franse eiken vaten van ongeveer 550 liter	20,0%		
13	2005	Ramos Pinto Quinta de Ervmoira	Vinho do Porto Douro Superior	Vintage 2005	Touriga Nacional (55%) Tinta Francesa (30%) Tinta Barroca (15%)		Grapes are trodden by foot in “lagares”. Fermentation lasts four to five days,			20,0%	90,36g	3,82