

**PORTO QUINTA do PORTAL fine Tawny blanc 7 ans 75 cl**

, ses arômes floraux de pétales de rose et de pêche blanche ainsi que quelques zestes d'orange et d'amandes



**Référence :** 598123

**Prix :** 19.55 €

**Descriptif :**

**PORTO QUINTA do PORTAL fine Tawny blanc 7 ans 75 cl**

Quinta do Portal est une entreprise familiale vinicole depuis 1881 par la famille Manshila Brancos qui possédait la Quinta dos Muros, propriété originelle de la famille, possédant 100 hectares de vignobles à une altitude de 200 à 550 m, située sur les 2 versants de la vallée du Pinhão nom d'un petit affluent du Douro qui traverse la région. La cave est conçue comme une sculpture dans le paysage, avec un fort caractère horizontal. Le rêve d'Eugénio Branco était d'offrir un chef-d'œuvre architectural à la Vallée du Douro, un projet avancé et innovant, entièrement intégré dans le paysage spécifique du Douro. La base principale est orthogonale, avec seulement deux ouvertures - l'entrée principale et un passage plus petit de l'autre côté de l'entrée principale. Le bâtiment a été conçu comme «une invitation à découvrir les saveurs et les arômes du Douro»

notes de dégustation :

Ce vin de porto blanc mûrit pendant trois ans dans de vieux fûts où il acquiert sa couleur miel fauve, ses arômes floraux de pétales de rose et de pêche blanche ainsi que quelques zestes d'orange et d'amandes. La finesse et le bon équilibre en bouche vous donnent une bonne idée du processus de vieillissement lent.

**Cépages:** Malvasia Fina (30%), Viosinho (30%) & Gouveio (40%), **Teneur en alcool:** 19,6% Vol, **Sucre résiduel:** 88,3 g/l, **Acidité:** 2,87 g/l, **pH:** 3,68

accords : l'apéritif, bleu de cause, fourme d'Ambert, roquefort, et pourrait également être servi avec des plats de poisson, en particulier le homard

Origine: Portugal, Vallée du douro, livré sans étui

T°S: 8 -10°C

G: 4 mois après ouverture de la bouteille

[Lien vers la fiche du produit](#)