

PORTO QUINTA do PORTAL Fine Tawny Rge 75 cl

Appelé Tawny pour sa couleur due au vieillissement en fût de chêne, il révèle un arôme de fruits secs et de raisins secs, les épices et des senteurs de bois. La finesse et le bon équilibre en bouche



Référence : 598137

Prix : 19.95 €

Descriptif :

PORTO QUINTA do PORTAL Fine Tawny Rge 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 possédant 100 hectares de vignes à une altitude de 200 à 550 m. Celles-ci sont situées 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 :

Appelé Tawny pour sa couleur due au vieillissement en fût de chêne, il révèle un arôme de fruits secs et de raisins secs, les épices et des senteurs de bois. La finesse et le bon équilibre en bouche nous donnent une bonne idée du processus de vieillissement lent. Il a la complexité des Tawnies mais l'irrévérence d'un jeune porto.

Cépages: 35% Tinta Roriz, 35% Touriga Franca, 25% Tinta Barroca & 10% Touriga Nacional, élevage 4 ans en barrique, degré 19,50 % vol ,pH: 3,6, . Vendanges manuelles / Vieillis 3 à 4 ans en fûts de chêne. accords :apéritif, entrées comme des pâtés ou du foie gras, des desserts au chocolat T°S :10°C G: 5 ANS et plus, 4 semaines après ouverture

[Lien vers la fiche du produit](#)