

**PORTO Quinta do Portal Tawny 30 ans 75 cl rge 20°C**

au nez se développent d'excellente saveur de noisette, une pointe d'amande grillée et une douceur riche et exotique de mandarine. Ce compte d'âge lui a



**Référence :** 598125

**Prix :** 120.30 €

**Descriptif :**

**PORTO Quinta do Portal Tawny 30 ans 75 cl rge 20°C**

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:

Ce porto présente une belle couleur dorée, au nez se développent d'excellente saveur de noisette, une pointe d'amande grillée et une douceur riche et exotique de mandarine. Ce compte d'âge lui apporte un formidable équilibre de douceur et d'acidité en bouche. La finale est complexe et intense, d'une grande finesse sur des arômes de fruits secs rétro-nasaux.

cépages : Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca and Touriga Nacional. Vendanges manuelles, Vieillessement de 30 ans en fûts de chêne, foulage et macération traditionnelles aux pieds

accords: brioche au foie gras, tarte à l'orange (en laissant des lanières de zeste), tarte au caramel, compote de fraises au poivre. Le 20 ans d'âge, pour sa part, fera honneur à une crème brûlée, une tarte au miel et aux amandes ou des fromages comme le Parmesan et le Manchego.

Origine : Portugal, Vallée du Douro,

[Lien vers la fiche du produit](#)