PORTO FINE TAWNY

QUINTA DO PORTAL

Spiritueux & Co Apéritif Vin doux naturel

Appelé Tawny pour sa couleur due au vieillissement en fût de chêne, il révèle un arôme de fruits secs et de raisins secs. 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 port. Cépages : Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%), Tinta Barroca (25%) and Touriga Nacional (10 %). Vendanges manuelles / Vieillis 3 à 4 ans en fûts de chêne. Probablement le meilleur dans sa catégorie!

Accords mets et vins

Merveilleux en association avec un dessert. Pour accompagner le fromage servir frais. Fromage à patte sèche, fruits secs, moelleux chocolat.

Détails

Degrès : 19,50 %
Types : Vin doux naturel
Packaging : carton de 6
Domaine : Quinta do Portal
Contenance : 0,75 L
Pays : Portugal

Dégustation

Robe : Ambre foncé
Nez : Fruits frais et confits (figue)+ noisette.
Bouche : Douce, ronde sur les fruits confits type figue, légère oxydation.
Finale : Longue, profonde mais fraîche.

Caractéristiques

Vendange : VENDANGES MANUELLES. Assemblage: Tinta Roriz (35%), Touriga Franca (30%), Tinta Barroca (25%) and Touriga Nacional (10 %). SUCRES RÉSIDUELS 100gr/L.
Elevage : Macération de 12 épices, agrumes, fleurs et racines.

HISTOIRE DU DOMAINE

La Quinta do Portal est une propriété créée et possédée par la famille Manshila Branco, inspirée du concept de « Boutique Winery ». Le projet a été initié en 1991 dans sa forme actuelle mais les racines de la famille dans le Porto remontent à 1881 avec la Quinta dos Muros, propriété originelle de la famille. L' engagement dans la production de vins et portos d'extrême qualité, a été reconnu au niveau national et international grâce à de nombreux prix. La Quinta do Portal est située dans la vallée de la rivière Pinhão, petit affluent du Douro. La propriété possède un vignoble de 105 hectares disposé sur les deux rives de la rivière (altitudes entre 200 à 550 m) et bénéficie de presque toutes les expositions solaires possibles. Tous ces atouts, associés à des sols de compositions différentes, des pratiques basées sur le respect des raisins et des moûts en utilisant la gravité, permettent de produire une diversité de raisins de qualité inestimable, pour créer des vins exceptionnels. La vinification est dirigée depuis 1994, par un local, Paulo Coutinho. Au-delà de ses fabuleux Portos, la Quinta Do Portal intègre également un hôtel de charme (« La Casa das Pipas »), confortable et luxueux au cœur du vignoble, il permet aux touristes, amateurs et professionnels de comprendre pourquoi, la région de l'Alto Douro a été classée au Patrimoine Mondial par l'UNESCO.

Plaisirs du vin
Agen