



Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

Un chef-d'œuvre de vinification

Description:

Le Porto Vintage de Quinta do Vale Meão se distingue par la sélection rigoureuse des meilleurs vins de Porto du millésime. Il est composé de dix cépages, parmi lesquels le Touriga Franca est le cépage dominant. Les raisins sont vinifiés de manière classique dans des lagares par foulage au pied.

Profil aromatique:

Rouge pourpre profond avec des reflets violets. Nez intense de crème de cassis, de mûres mûres et de gelée de sureau. Texture soyeuse et à la fois fine et élégante, avec des tanins mûrs et veloutés - une harmonie parfaite. En bouche, délicieuses cerises amarena, prunes fraîches, arômes fumés avec une touche de miel. Un porto vintage complet qui séduit par son superbe équilibre, sa fraîcheur et l'intensité de son fruit. Finale persistante pendant plusieurs minutes, énorme potentiel.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'apprécierez également en digestif avec un bon cigare.

Température:

entre 16 et 18 degrés

Pays d'origine: Portugal

Producteur: F. Olazabal & Filhos

Élevage: 18 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 19.5%

Cépage(s): 40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz

N° article: 0616817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal
Notation: Score 19/20
Cépage(s): 40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional,
10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 19.5%
Servier: entre 16 et 18 degrés