



2013 Quinta da Gandara Reserva

Dão DOC, Caves da Montanha

Un Dão Reserva qui séduit les foules

Description:

Le rideau se lève sur notre Dão le plus apprécié de tous les temps! Il provient de l'une des régions viticoles les plus anciennes du Portugal, dont l'un des grands atouts est le Touriga Nacional, le cépage portugais par excellence. Cette Reserva est composée à 100% de ce cépage. Vous serez fascinés par sa puissance, son fruité charnu et son élégance subtile.

Note de dégustation:

Violet noir profond. Nez intensément épicé, marqué par les fruits noirs avec une belle note de violette. Grande concentration et densité de fruit en bouche, opulence de fruits noirs, cerises bien mûres, prunes, mûres, sur des nuances de cacao, de chocolat noir et un soupçon de vanille. Longue finale, ample et souple, vive malgré sa concentration et sa richesse, elle appelle à la prochaine gorgée.

Accompagne idéale:

Appréciez ce vin avec un steak de bœuf, de l'agneau, des brochettes de viande, du Pata-Negra grillé et des viandes braisées. Des volailles sauvages comme la pintade et des olives noires.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

| | |
|------------------------|-------------------------------------|
| Pays d'origine: | Portugal |
| Région: | Dão |
| Producteur: | Sociedade Agrícola de Mortágua, Lda |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Cépage(s): | 100% Touriga Nacional |
| Référence: | 0789913 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Quinta da Gandara Reserva

Dão DOC

Caves da Montanha

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Portugal |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Touriga Nacional |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster. |