



"Un Dão Reserva qui séduit les foules"

2012 Quinta da Gandara Reserva

Dão DOC, Caves da Montanha

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:

Pourpre presque noir. Bouquet intensément épicé de petits fruits noirs avec une belle note de violette. Beaucoup de concentration et de densité à nouveau dans la bouche marquée par les fruits noirs épicés, cerises noires, cacao, chocolat, ainsi qu'un soupçon de vanille. Un vin corsé, minéral et sublime tout en concentration et plénitude. Les tannins ultrafins sont marqués, la finale longue et d'une impressionnante intensité.

Elaboration:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Notation(s):

Score 18.5/20

Pays d'origine:

Portugal

Cépage(s):

100% Touriga Nacional

Vol. alcool:

14.0 %

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.

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.

Apogée:

jusqu'en 2027

Producteur:

Sociedade Agrícola de Mortágua, Lda

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0789912075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Quinta da Gândara Reserva

Dão DOC

Caves da Montanha

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Touriga Nacional
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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 décanter.