



## 2012 Quinta da Gândara 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:

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.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Dão
<b>Producteur:</b>	Sociedade Agrícola de Mortágua, Lda
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0789912075B6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Quinta da Gândara Reserva

Dão DOC

Caves da Montanha

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Touriga Nacional
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.