



Informations techniques

Alcool : 20.5%

pH : 3.52

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 119 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal



www.quintadaromaneira.pt

Colheita Tawny Port - 2009

Appellation : Douro

Cépage : 40% Touriga Franca , 30% Touriga Nacional, 15% Tinto Cão et 15% Tinta Roriz

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 3 ans en foudres de chêne français de 640L

Un mot sur la cuvée

Le millésime 2009 a été une année exceptionnelle, et ce Porto Colheita Tawny 2009 en est le parfait reflet. Il est un assemblage raffiné de cépages du Douro, vieilli en fûts de chêne pour développer une grande complexité et une richesse aromatique, tout en conservant une fraîcheur caractéristique des meilleures années de Colheita.

Le domaine

Au cœur de la vallée du Douro, Quinta da Romaneira incarne l'histoire et l'excellence viticole. Brillant déjà au XIX^e siècle, ce domaine emblématique a connu une nouvelle ère en 2004 grâce à un groupe d'investisseurs passionnés, parmi lesquels Christian Seely, directeur des propriétés d'Axa Millésimes, incluant la renommée Quinta do Noval. Sous la direction visionnaire de Seely et d'Antonio Agrellos, vigneron multi-primé au Portugal, la propriété a retrouvé son éclat. Ses 85 hectares de vignes en terrasses sur des sols de schistes révèlent le meilleur des cépages rouges du Douro, dont le Touriga Nacional (40 %), ainsi que des variétés blanches et innovantes.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Des arômes complexes de fruits secs, de noix et de subtiles touches boisées.

En bouche, il est doux et velouté, avec une belle richesse fruitée et une finale longue et agréable.

Conseils

T° de Service : 9 - 12° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Desserts aux noix

Fromages affinés