



Informations techniques

Alcool : 13.5%

pH : 3.59

Acidité totale (H₂SO₄) : 4.9g/L

Sucre résiduel : 0.6 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

www.quintadaromaneira.pt



Tinto Douro DOC - 2016

Appellation : Douro

Cépage : 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca et 15% Tinto Cão

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 12 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Un vin plein de vitalité qui capture l'essence même du Douro ! Avec ses cépages nobles - Touriga Nacional, Touriga Franca et Tinto Cão - et son élevage subtil en chêne français, ce vin allie fraîcheur, fruité éclatant et une touche épicee sauvage. Un véritable concentré de plaisir, tout en finesse et élégance.

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 : Fruits rouges intenses, des touches épicées et une note florale discrète.

En bouche, il est équilibré, avec une belle structure et des tannins fins et élégants. La finale est longue et persistante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : ans

Accords

Cuisse de canard confite

Filet de boeuf aux cèpes