



Informations techniques

Alcool : 14%

pH : 3.68

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 0.6 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal



www.quintadaromaneira.pt

Reserva - 2017

Appellation : Douro

Cépage : 86% Touriga Nacional et 14% Touriga Franca

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 12 mois en fût de chêne français, dont 30% neuf, 225L

Un mot sur la cuvée

Un vin riche et puissant qui reflète le meilleur du terroir du Douro, avec une sélection rigoureuse des meilleurs raisins. Le millésime 2017, marqué par des conditions climatiques idéales, a permis d'obtenir des raisins à la maturation parfaite, donnant naissance à un vin intense, élégant et parfaitement équilibré, avec des arômes complexes et une structure soyeuse.

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 : Arômes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de notes boisées délicates.

En bouche, une belle richesse, soutenue par des tannins veloutés et une finale longue et élégante.

Conseils

T° de Service : 16-18° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Steak de thon grillé

Pizza aux champignons et prosciutto