



## Informations techniques

Alcool : 14%

pH : 3.51

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 0.7 g/L

# QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal



[www.quintadaromaneira.pt](http://www.quintadaromaneira.pt)

## Dona Clara - 2019

**Appellation :** Douro

**Cépage :** 42% Touriga Nacional, 26% Syrah, 10% Tinta Roriz, 9% Touriga Franca, 8% Petit Verdot et 5% Tinto Cão

**Terroirs :** Sols schisteux

**Région :** Douro

**Élevage :** 10 mois en fût de chêne français de 225L

## Un mot sur la cuvée

Un vin d'exception qui rend hommage à la finesse du terroir de la Quinta da Romaneira, avec une sélection soignée des meilleurs raisins. Ce millésime 2019 dévoile l'élégance du Douro à travers une belle harmonie de fruits mûrs et d'épices subtiles, accompagnée de tannins soyeux qui apportent structure et finesse à ce vin complexe.

## Le domaine

Au cœur de la vallée du Douro, Quinta da Romaneira incarne l'histoire et l'excellence viticole. Brillant déjà au XIX<sup>e</sup> 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 élégants, entre fruits noirs, épices douces et une touche de vanille.

En bouche, équilibré avec une belle profondeur, des tannins fins et une finale persistante.

### Conseils

T° de Service : 16 -18 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

### Accords

Filet de boeuf aux cèpes

Sauté de veau aux morilles