



Informations techniques

Alcool : 19.5%

pH : 3.62

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.1 g/L

Sucre résiduel : 90 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

www.quintadaromaneira.pt



Vintage Port - 2020

Appellation : Douro

Cépage : 60% Touriga Nacional, 34% Touriga Franca et 6% Sousao

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 20 mois en foudres de chêne, puis 15 - 20 ans en bouteille

Un mot sur la cuvée

Le Porto Vintage 2020 de la Quinta da Romaneira se caractérise par sa puissance et son élégance. Sa couleur pourpre intense et sa grande structure sont soutenues par des tannins veloutés et une texture remarquable. Ce vin est exceptionnellement profond et puissant, offrant une finale longue et persistante. Le millésime 2020 se distingue par une intensité rare, en faisant un vin vraiment exceptionnel.

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 noirs mûrs, de chocolat et des notes épiciées, complétées par une touche de bois subtile.

En bouche, ce Porto est riche et puissant, avec une belle concentration de fruits, des tannins fins et une longue finale persistante.

Conseils

T° de Service : 9° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Fromages bleus comme le Roquefort ou le Stilton

Desserts au chocolat noir