



Informations techniques

Alcool : 19.5%

pH : 3.69

Acidité totale (H₂SO₄) : 4.3 g/L

Sucre résiduel : 80 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

www.quintadaromaneira.pt



Fine Ruby Port

Appellation : Douro

Cépage : Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : En foudres de chêne

Un mot sur la cuvée

Un Porto rouge de grande qualité, élaboré à partir de Tinta Roriz, Touriga Franca et Tinta Barroca, issus des meilleures vignes de la Quinta da Romaneira, au cœur du Douro. Les raisins sont foulés à pied, puis fermentés dans des "lagares" inox à température contrôlée et vieillis en foudres de chêne, ce qui lui confère une belle complexité.

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 et de fleurs sauvages, avec des touches boisées agréables.

En bouche, un vin élégant, équilibré, avec une texture douce et une longue finale agréable.

Conseils

T° de Service : 9° C

Potentiel de garde : 25 ans et plus

Accords

Tarte au chocolat

Foie gras poêlé