



Informations techniques

Alcool : 19.5%

pH : 3.54

Acidité totale (H₂SO₄) : 4.2 g/L

Sucre résiduel : 85 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal



www.quintadaromaneira.pt

Fine Tawny Port

Appellation : Douro

Cépage : Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 5 ans en foudres de chêne français

Un mot sur la cuvée

Ce Fine Tawny Port est un assemblage élégant de Tinta Roriz, Touriga Franca et Tinta Barroca, provenant des meilleures vignes de la Quinta da Romaneira, au cœur du Douro. Les raisins sont foulés à pied et vinifiés dans des "lagares" inox avec température contrôlée. Après fermentation, il est vieilli pendant cinq ans en foudres de chêne, ce qui lui confère une grande finesse.

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 jeunes avec une dominante de framboise.

En bouche, il est légèrement sucré, offrant un équilibre parfait entre fruité et richesse.

Conseils

T° de Service : 9° C

Potentiel de garde : 25 ans et plus

Accords

Fromages à pâte persillée

Tarte tatin