



Informations techniques

Alcool : 19.5%

pH : 3.7

Acidité totale (H₂SO₄) : 4.2 g/L

Sucre résiduel : 98 g/L

QUINTA DA ROMANEIRA

Douro - Portugal

www.quintadaromaneira.pt



Ruby Reserve Port

Appellation : Douro

Cépage : 35% Touringa Nacional, 30% Touringa Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão et 5% Tinta Barroca

Terroirs : Sols schisteux

Région : Douro

Élevage : 30 mois, dont 70% en foudres de chêne et 30% en cuves inox

Un mot sur la cuvée

Ce Ruby Reserve Port est un assemblage des meilleurs cépages de la Quinta da Romaneira, élaboré à partir de raisins classés "A" dans la vallée du Douro, garantissant une qualité exceptionnelle. Après un foulage traditionnel et une fermentation dans des lagares inox, il vieillit 30 mois en foudres de chêne et cuves inox, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur et richesse.

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 : Des arômes de mûres sauvages et de fruits noirs, rehaussés de notes de rose, de menthe et d'eucalyptus.

En bouche, il est doux et équilibré, avec des tannins soyeux et une explosion de saveurs, accompagnée d'une fraîcheur mentholée agréable.

Conseils

T° de Service : 9° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Dessert à base de fruits rouges

Fondant au chocolat noir