

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Special Reserve Tawny Port

Porto DOC

Quevedo

Région : Porto, Portugal.

Appellation : Porto DOC.

Domaine : Quevedo.

Cépages : 5% Touriga Nacional, 5% Tinto Cão, 20% Tinta Barroca, 20% Autres Cépages, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz (Tempranillo)

Robe : brun chaud, tuilé

Nez : arômes de réglisse, de miel, de poivre et de muscade, avec des notes finement boisées.

Bouche : intense, sans lourdeur, sur les fruits secs et les épices, avec une longue finale sur le toffee.

Conclusion : une belle introduction au style tawny !

Service : servir à 14° avec un fromage corsé ou un pâté en croûte.

Les portos tawny (fauve en anglais, en référence à la couleur) sont élevés en foudres sans ouillage et sont par conséquent de style oxydatif. Ce style englobe les tawny, 5 Year Old, 10 Year Old, 20 Year Old, 40 Year Old et colheita. Contrairement aux portos ruby, les tawnies sont élevés en foudres en contact avec l'oxygène. Cette lente oxydation durant l'élevage lui confère une couleur ambrée. Une fois en bouteille, les portos tawny évoluent très peu.

Cette réserve spéciale provient majoritairement des vignes de Quinta Senhora do Rosário. Il s'agit d'un assemblage d'environ huit ans d'âge. 108g/l.

Teneur en alcool : 19.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93813 75 **Prix membre :** 17.50

Prix catalogue : 19.50