LA ROUTE DU VIN®

Tawny 20 ans

Quinta da Côrte

Situation

Terroir de Schistes

Encépagement

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Rufete, Tinta Amarela.

Vignification et Elevage

Traditionnelles, elles s'effectuent en « lagares », avec pigeage au pied afin d'extraire avec beaucoup de précision les composants du raisin.

Accord Mets et Vins

Prêt à être consommé, il se marie à l'apéritif avec des toasts au fromage de chèvre. Il formera également un accord très riche avec des ris de veau ou un tajine de poulet aux citrons confits. Au dessert, il sera tout indiqué pour accompagner les gâteaux au chocolat praliné ou les religieuses au café.

Dégustation

Ce tawny de grande classe séduit tout de suite par la complexité de ses arômes : l'on y trouve pêle-mêle le raisin de Corinthe, la réglisse, la cannelle, les agrumes confits, le café, la noix de cajou, de caramel, de noix ... Sa bouche douce et harmonieuse, d'une très belle ampleur développe la même complexité. Très savoureuse, équilibrée, avec de la fraîcheur, elle évolue jusqu'à une finale longue, riche et nette.

Description

Les Portos de la Quinta da Côrte, des portos d'exception Ils expriment tout le caractère du terroir de la Quinta da Côrte. Délicats et élégants, ces Portos racés font de leur dégustation un moment de grâce inégalée Ce Porto Tawny 20 ans saura vous surprendre. Une explosion de saveurs, un merveille de concentration et de tenue. Ce grand Porto à sa place dans les plus belles caves, et fait de chaque dégustation un instant de plaisir renouvelé.
Un Porto de la Quinta da Côrte s'élabore comme un grand cru : il demande exigeance, caractère et savoir-faire. Vinifiés en lagares, selon la tradition séculaire de la vallée du Douro, les Portos de la Quinta da Côrte représentent la plus parfaite expression du terroir de schistes de la Quinta da Côrte, et font de leur dégustation, un moment d'exception.