



QUINTA DA CÔRTE

PORTO TAWNY 10 ANOS

Categoria: vinho do Porto Tawny 10 anos, 20% vol.

Solo: xisto

Clima: mediterrânico - muito pouca pluviosidade anual, verão quente e seco.

Castas: mistura de castas antigas (Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela).

Ano de colheita: Mistura de vinhos em média com 10 anos

Vinificação: tradicional, pisa da uva em lagares, para garantir uma extracção suave e controlada dos compostos da uva.

Envelhecimento: em pipas de 600 l.

Degustação: Cor âmbar incrivelmente rica com reflexos de mogno dourado, este Tawny de 10 anos emana, desde a abertura da garrafa, uma paleta aromática soberba: com notas iniciais de amêndoa, noz, figo, frutos secos, passas de Corinto, laranja cristalizada, evoluindo de seguida para notas de torrefacção, de madeira e de terebentina.

Na boca a mesma complexidade, uma estrutura rica, concentrada, profunda sustentada por uma acidez magnífica. Evolui com energia e firmeza, caracteriza-se por um acabamento excepcionalmente longo, com um trazo de rânco muito elegante.

Pronto a consumir acompanha na perfeição um lavagante com molho, um risotto de lagostins, peixe com açafrão ou um queijo de cabra fresco ou um Comté.

Servir entre 10 e 12°.

Conservação: 3 anos.

Número de garrafas: 4000 garrafas.





QUINTA DA CÔRTE

PORTO TAWNY 10 ANS

Catégorie : vin de Porto Tawny 10 ans, 20 % vol.

Nature des sols : schistes.

Climat : méditerranéen - très faible précipitations annuelles, été chaud et sec.

Cépages : mélange de vieilles vignes (Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela)

Millésime : assemblage de vins âgés de 10 ans.

Vinification : très traditionnelle, elle s'effectue en « lagares », avec pigeage au pied, ce qui permet une extraction douce et très contrôlée des composants du raisin.

Vieillessement : en "pipas" de 600 l.

Dégustation : D'une robe ambrée riche aux reflets d'acajou blond, ce Tawny 10 ans libère dès l'ouverture une superbe palette aromatique : d'abord des notes d'amande, de noix, de figue, de fruits secs, de raisin de Corinthe, d'orange confite, puis il évolue ensuite vers des notes de torréfaction, de bois et de térébenthine.

On retrouve en bouche la même complexité sur une structure riche, concentrée, profonde soutenue par une magnifique acidité. Il évolue avec énergie et beaucoup de rectitude jusqu'à une finale d'une exceptionnelle longueur, laissant sur le palais des saveurs de rancio très élégantes.

Prêt à être consommé aujourd'hui, il s'associe merveilleusement avec un homard en sauce, un risotto de langoustines, un poisson au safran ou avec un fromage de chèvre frais ou un comté.

Servir entre 10 ° et 12 °.

Garde : 3 ans.

Nombre de bouteilles : 7700 bouteilles

