



QUINTA DA CÔRTE

# PORTO TAWNY 10 ANS

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

**Nature des sols :** schistes.

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

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

**Millésime :** La moyenne d'âge de l'assemblage des vins est 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 très élégantes.

**Accords mets & vins :** Prêt à être dégusté maintenant, il ira parfaitement avec un homard en sauce, un risotto aux langoustines ou avec un fromage de chèvre frais ou avec une tarte aux noix ou avec un dessert au chocolat praliné.

**Température de service :** Entre 10 et 12°C

**Données analytiques :** Alc.- 20 %vol, pH - 3,50; AT - 3,60 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

**Garde :** 3 ans.

**Nombre de bouteilles :** 4000 bouteilles.

