



QUINTA DA CÔRTE

PORTO TAWNY 20 ANS

Nature des sols : Schistes.

Climat : Méditerranéen : très faibles précipitations annuelles, été chaud et sec.

Cépages : Mélange de vieilles vignes d'un âge moyen de plus de 70 ans, parmi lesquelles des cépages traditionnels comme le Tinta Barroca, le Tinta Roriz, le Rufete ou encore le Tinta Amarela.

Millésime : Assemblage de vins âgés de 20 ans en moyenne.

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

Vieillessement : En « pipas » de 600L.

Dégustation : D'une robe dorée aux reflets acajou, 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.

Accords mets & 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.

Température de service : Entre 10 et 12°C.

Données analytiques : Alc - 20% vol ; Bé - 4,5° Bé ; pH - 3,55 ; AT - 3,60g/l H₂SO₄.

Garde : 20 ans.

Nombre de bouteilles : 2000 bouteilles.

