



QUINTA DA CÔRTE

PORTO TAWNY 30 ANS

Nature des sols : Schistes.

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

Cépages : Mélange traditionnel de vieilles vignes d'un âge moyen de plus de 90 ans, parmi lesquelles des cépages autochtones comme le Tinta Barroca, le Tinta Roriz, le Rufete ou encore le Tinta Amarela.

Millésime : Assemblage de vins âgés de 30 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 : Dans des fûts de chênes anciens dans la séculaire cave à portos de la Quinta da Côrte.

Dégustation : D'une belle couleur brillante et ambrée, ce porto très élégant offre un nez magnifique, alliant fraîcheur et vieillissement. Au palais, il dévoile des notes de fruits secs et d'écorce d'orange. Sa finale, longue et veloutée, prolonge tout le plaisir de sa dégustation.

Accords mets & vins : Prêt à être consommé, il déploiera toute sa magie en fin de repas, en accompagnement de desserts parfumés à l'orange confite ou d'un moelleux au chocolat noir grand cru par exemple.

Température de service : Entre 12 et 15°C.

Données analytiques : Alc - 19,5 % vol ; Bé - 5,3 °; pH = 3,6
AT - 5,80 g/l

Garde : Plus de 20 ans.

Mise en bouteille : 7 septembre 2020

Nombre de bouteilles : 220 bouteilles de 75 cl.

Oenologue : Marta Casanova

