



Quinta de la Rosa Finest Reserve Port

DO Douro, 500 ml

500 ml

N° Art. 61045500

Un porto comme une histoire à dormir debout, un verre plein de nostalgie - "Saudade" est le nom portugais de ce sentiment. La cuvée rouge rubis présente une gamme impressionnante d'arômes de fruits noirs, d'épices exotiques, d'un soupçon de poivre et de moka. À cela s'ajoute le parfum floral caractéristique du jasmin étoilé, de la lavande et de la violette. En bouche, il est doux et moelleux, mais il a aussi un léger arrière-goût tannique qui lui confère une grande élégance. Pour une expérience particulière, servez-le avec une selle de chevreuil rôtie ou un steak de chevreuil.

Origine:	Portugal / Porto
Cépage:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Maturité:	2 à 3 ans
Température de consommation:	16 à 18 °C
Accord mets:	Bleu, Chocolat et dessert au chocolat, Gâteau, biscuits, pâtisserie
Vinification:	Fermenté avec les rafles, Foulage, Fermentation spontanée par les levures i
Récolte:	Vendanges manuelles, en petites cagettes, Selection stricte
Élevage:	En foudre
Mise en bouteille:	Filtration
Durée de l'élevage:	72 mois
Volume:	19.5 %
Parker:	92
Wine Spectator:	87

BAUR *au* LAC Vins

Note: Contient des sulfites



Végan

BAUR *au LAC* Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



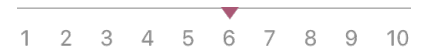
Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

