



Quinta de la Rosa Tawny 10 years old

DO Douro, 500 ml

500 ml

CHF 37.-

N° Art. 61055500

Le long et patient élevage de ce Porto se note par différents aspects: déjà, par la robe fauve, tuilée et plus claire. Le fruit frais laisse la place aux arômes dits tertiaires tel que tabac, malt, noix, cuir et parfums de sous-bois. La complexité est énorme et se poursuit après aération avec des touches de fruits secs tels que dattes et raisins secs, de laurier, de clou de girofle et de noix de muscade. Un autre effet de ce long élevage se retrouve dans la quantité et qualité des tanins, qui sont délicats et devenus tendres.

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
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En foudre
Volume:	19.5 %
Parker:	89
Wine Spectator:	90

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

