



Quinta de la Rosa White Port

DO Douro, 500 ml

500 ml

N° Art. 61047500

Le white port de Quinta de la Rosa enthousiasme par son parfum de miel turc, de malt, de mirabelles, de gelée de coing et de sherry. En bouche, il révèle une douceur discrète qui s'harmonise à merveille avec la texture concentrée et ample, soutenue par une acidité juteuse. Dégustez ce white port pur ou avec des glaçons.

Origine:	Portugal / Porto
Cépage:	Viosinho, Gouveio, Rabigato, Malvasia
Maturité:	1 à 2 ans
Température de consommation:	10 à 12 °C
Accord mets:	Biscuits apéritifs, Apéro riche, Plateau de fromages
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:	30 mois
Volume:	19.5 %

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

