Adega de Favaios - Douro

Gourmand au super Q/P jusqu'à 92/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



CASA VELHA TINTO 2024

Au nez, c'est une approche résolument charmeuse et gourmande, portée par un bouquet de fruits rouges et noirs d'une belle fraîcheur. La bouche se montre très juteuse avec une belle texture veloutée. Le joli fruit croquant est soutenu par de petits tanins élégants et gourmands, qui étirent le vin vers une finale harmonieuse et équilibrée. Un rouge de tous les jours qui a du maintien, parfait pour toutes les tables !

Couleur

Rouge

Pays

Portugal

Région

Vallée du Douro

Appellation

Douro DOC

Cépages

50% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca

Nature des sols

Sols de transition entre schistes et granits

Culture

Traditionnelle

Vinification

Fermentation alcoolique de 10 à 12 jours sous température contrôlée (25°C), suivie d'une fermentation malolactique.

Élevage

12 mois barriques, pas de bois neuf

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Accord mets & vins

Pluma de porc ibérique grillée – Poulet rôti façon piri-piri – Plateau de charcuteries douces

Service

16°C

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

13 % vol.