

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Fine Tawny, Quinta da Romaneira

Appellation: PORTO

Cépage: Tinta Roriz, Touriga Franca et Tinta Barroca

Région : Le Portugal

Vinification: Les grappes sont foulées au pied et misent en fermentation dans des cuves traditionnelles du Quinta pour obtenir la meilleure extraction possible .Elevage: Dans de larges cuves de vieux chêne ("Tonéis" Et "Balseiros")

Dégustation : Un délicat mélange d'élégants vieux vins élevés en barriques pour 5 ans. Sa finesse et son élégance vient de l'extraction plus légère lors de la fermentation. Peaux et jus sont mis moins longtemps en contact. Un nez complexe au fruit jeune avec une dominance de framboise. En bouche le vin est bien équilibré entre fruit et puissance.

Accords: Boire froid en apéritif et à température ambiante avec un dessert.

Producteur: En 2004, un groupe passionné d'investisseurs, dont le goupe IDI, acquière la propriété. Le domaine est dirigé par le fameux duo Christian Seely et Antonio Agrellos, qui ont été à l'origine de la renaissance d'un autre domaine: Quinta do Noval. Ils sont également connus pour avoir produit certain des plus beau Porto millésimés, et sont aussi considérés comme les pionniers de la production de vin rouges doux dans le Douro. Christian s'est appuyé sur son expérience au Château Pichon Baron et Chateau Petit Village. La révolution du domaine a été la production de vin blanc et rosé avec l'appellation Douro. Le succès de leur vin et de leur porto sur la scène nationale et internationale s'explique par tout le travail de la vigne réalisé pour exploiter au maximum le potentiel du terroir. Les vieilles vignes sont amoureusement soignées et des nouvelles vignes ont été plantées pour préparer le futur, offrant une large expression des différents microclimats et terroirs présents à Quinta.