



QUINTA DOS ROQUES

Colheita Tinto 2016 DOC DAO

Touriga Nacional 50%, 20% Jaen...

Portugal, Vallée Dao

Issu d'un excellent millésime, ce vin est un assemblage de 50% de Touriga Nacional (grand cépage portugais), 20% de Jaen, 15% de Alfrocheiro preto et 10% de Tinta Roriz et 5% de Tinta Cao.

Macération de douze jours.

Élevage de 10 mois en barriques de chêne français de 2ème et 3ème vin.

Vin à la robe rubis profond, au bouquet intense rappelant le cassis et les aiguilles de pin, à l'élevage particulièrement bien intégré.

Ce vin complexe aux tanins bien fondus satisfera les fans de vins jeunes mais il gagnera énormément à être conservé pendant plusieurs années avec une apogée dans 10 ans.

Servir à 16°C.