

QUINTA DO VALLADO

Porto Vintage 2020

Assemblage cépages autochtones

Portugal, Douro



La Quinta do Vallado, construite en 1716, est l'un des domaines les plus anciens et les plus célèbres de la vallée du Douro.

Le domaine de 65 hectares est situé au bord de la rivière Corgo, un des affluents du Douro au fond de la vallée, à 135kms de Porto.

Les vignes sont plantées en terrasse sur des sols de schiste, à une altitude comprise entre 70 m et 400 m. Sur les 65 hectares, 10 hectares ont été plantés entre 1920 et 1960.

La maison propose une variété de styles, allant de vins rouges et blancs secs, de porto rubis (Vintage, LBV) au porto blanc en passant par les portos Tawny de différents âges.

Ce vin a été élaboré à partir de vieilles vignes de cépages complantés. Le Porto Vintage est produit seulement les meilleures années.

Les raisins ont fermenté pendant 5 jours avec foulage au pied traditionnel. Le vin est ensuite élevé pendant 21 mois en cuve inox, sans contact avec l'air, contrairement aux Tawnys...

Au nez, le vin est puissant, avec des arômes intenses de fruits noirs.

En bouche, le vin est complexe, structuré, avec des tannins mûrs et doux, et une très belle longueur.

Alcool : 20,5%

Sucre résiduel : 79g/lit

Servir à 15-16°C.

Ce vin a été produit en quantité limitée, avec un total de 5590 bouteilles de 75cl.

Le vin a été mis en bouteilles en juin 2022 et a un potentiel de garde de plusieurs dizaines d'années.

A déguster avec des desserts à base de chocolat noir et les fromages bleus.

