

QUINTA DO VALLADO

Porto Tawny 20 ans

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 Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca et Touriga Nacional, entre autres. Les Portos de type oxydatif (Tawnys) sont des vins élevés jusqu'à maturation au contact de l'air et du bois. Ce Tawny 20 ans est un assemblage de vins élevés dans des vieux fûts de chêne de 600 litres, pendant 20 ans en moyenne.

En gagnant en maturité, le vin perd progressivement sa couleur rouge rubis foncé et vire vers une teinte délicatement ambrée, appelée « tawny » (fauve). Parallèlement, le porto s'arrondit, ses arômes s'enrichissent et se complexifient. Enfin, le vieillissement favorise la concentration du vin par évaporation d'une partie de son volume, communément appelée la « part des anges ». Plus le contact avec le bois est prolongé, plus les arômes se font complexes, épicés et persistants.

A la dégustation, on ressent de beaux arômes de fruits secs, ainsi que des notes de cigare. Très frais, rond, liquoreux et velouté en bouche, avec une finale satinée.

Alcool : 19,5%

Sucre résiduel : 137g/lit

Servir à 15-16°C.

A déguster avec des fromages durs (parmesan, cheddar, gouda affiné), des gâteaux/cakes avec des fruits secs (figues, noix). Magnifique sur une crème brûlée !

