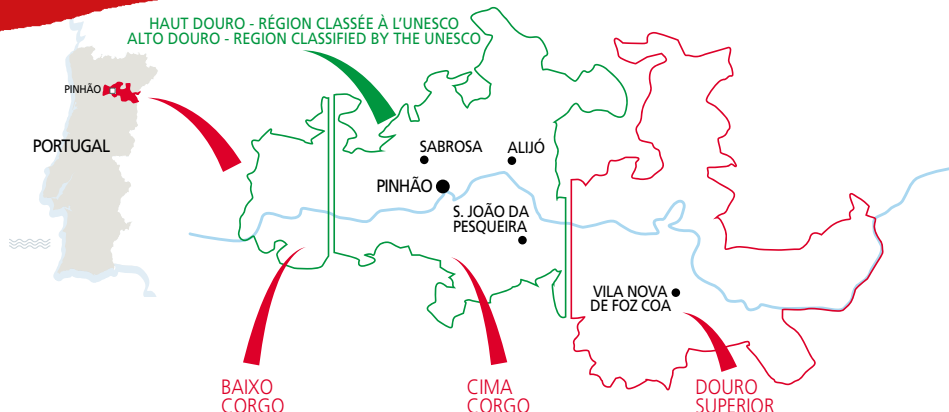


dos lusíadas



PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2017



LE CÉPAGE

Touringa Nacional, Touringa Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

LE TERROIR

Sol de schistes intensément altérés en surface sur des schistes intègres sous les 30-40cm.

LES VENDANGES

Vendange manuelle en caissette de 20kg.

LA VINIFICATION

Vinification traditionnelle en Lagar, foulage du raisin en cuve béton avec 15% de grappes entières.

L'ÉLEVAGE

Le vin est élevé pendant un an en cuves béton puis 2 ans en fûts traditionnel de Porto, 500 litres.

LA DÉGUSTATION

Robe : robe rubis aux reflets pourpre.
Nez : délicats arômes de petits fruits des bois, prunes, mûres. Sublimés par de jolies notes épicées.
Bouche : ronde avec une belle structure soutenue par une acidité croquante, l'équilibre est précis. Les arômes de fruits rouges et noirs en sont magnifiés.

Avec ce Porto nous avons aimé :
Tapas de poivrons grillés et magret de canard fumé. Magret de canard, réduction de baies noires et écrasé de pomme de terre. Stilton et fondant au chocolat, coulis de fruits rouge.

Température de dégustation : 13°-15°C.
La garde : 5 à 25 ans.

GRAPE VARIETY

Touringa Nacional, Touringa Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

TERROIR

Highly altered schist soil on the surface with a subsoil of unaltered schist from 30-40cm.

HARVEST

The grapes are hand-picked in small crates of 20kg.

VINIFICATION

Vinification Traditional Lagar Vinification, grape treading in concrete tanks with 15% of whole bunch.

MATURING

Aged for a year in concrete tanks then, 2 years in 500 liters traditional oak Porto barrels.

TASTING

Colour: ruby robe with purple glints.
Nose: delicate aromas of berries, plums, blackberries. Highlighted with pleasant spicy notes.
Palate: rounded body with a nice structure supported by a beautiful acidity which brings a precise balance that enhances red and black fruit aromas.

Food pairing:
Grilled bell peppers tapas and smoked duck breast, mashed potatoes and berries reduction. Stilton cheese and chocolate lava cake with red fruits coulis.

Serving temperature: 13°-15°C.
Ageing potential: 5 to 25 years.