

PORTO CARNEIRO Tawny

Pays:	Portugal
Région:	Douro
Appellation:	Porto
Cépages:	Touriga nacional - Touriga francesa - Tinta Barroca - Tinta roriz
Degré d'alcool:	19 %
Température de service:	+/- 16°C
A conseiller avec:	apéritif, foie gras, les biscuits secs, les olives, les amandes, les noix, le fromage
Description:	<p>Le PORTO CARNEIRO doit son nom à la famille Falcao CARNEIRO, qui dans l'affaire des portos depuis 1910. Le terroir où les raisins pour ce porto ont été cultivés, est très sauvage: brûlant en été et froid en hiver, formé par des vallées étroites et rudes, pauvre dans l'aridité de ses versants inclinés et rocheux. La vinification se fait en cuve fermée. La fermentation est interrompue par l'addition d'eau-de-vie de vin. Ce PORTO est un excellent apéritif. Il est coloré rouge brillant avec des arômes fins. Il est doux, rond, avec une acidité équilibrée. L'arôme de bouche est plaisante et harmonieux.</p>

