

REAL COMPANHIA VELHA - VINTAGE

| | |
|--------------------------------|---|
| Pays: | Portugal |
| Région: | Douro |
| Appellation: | Porto |
| Année: | 2000 |
| Cépages: | Touriga nacional - Touriga francesa - Tinta Barroca - Tinta roriz |
| Degré d'alcool: | 19 % |
| Température de service: | 16-18°C |
| A conseiller avec: | dessert, foie gras, fruits secs, certains fromages tels Roquefort, Gorgonzola et fromages portugais |
| Description: | Voici la grande marque de REAL COMPANHIA VELHA, fondée en 1756 par Décret Royal de sa Majesté le Roi D. José I. C'est dans les magnifiques vallées encaissées du Douro, au nord du Portugal, que, depuis l'époque Romaine, poussent les vignobles du vin de porto. Repartis en terrasse sur un sol schisteux, les vignobles traversent des étés suffocants et des hivers rigoureux. Dès le 18ième siècle, pour aider le vin de Porto à supporter les longues traversées en bateau, on y ajoute de l'eau-de-vie de vin. Cette eau-de-vie interrompt la fermentation naturelle du vin et conserve une partie du sucre. Le vin gagne en délicatesse et en arôme: le PORTO est né. Chaque cep ne donne qu'une bouteille de PORTO par an et la production est contrôlée rigoureusement par l'Instituto dos Vinhos do Porto e Douro. Normalement, un porto provient d'un assemblage de différents raisins de plusieurs millésimes. Mais s'il s'agit d'un millésime de qualité exceptionnelle, on fait des portos millésimés. Ceci était le cas en 2000. |

