

## PORTO SILVA REIS - Assortiment UITGEPUT/EPUISE

<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Douro
<b>Appellation:</b>	Porto
<b>Degré d'alcool:</b>	20 %
<b>Température de service:</b>	+/- 18°C
<b>A conseiller avec:</b>	apéritif, dessert
<b>Description:</b>	<p>Le Porto Silva Reis Tawny est un porto très élégant et délicat de grande qualité avec minimum 3 ans d'âge. 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. Le Silva Reis blanc est un porto très élégant et délicat de grande qualité, coloré jaune doré avec minimum 3 ans d'âge. Le Silva Reis de 10 ans d'âge est un porto de grande qualité. Ce porto est obtenu grâce à une sélection rigoureuse des plus renommés raisins des vignobles du Douro. Les mélanges avec certificat d'âge sont gardés en cave à l'intérieur de fûts en bois, qui leur donnent la merveilleuse couleur tawny et l'arôme spécifique. Le Silva Reis de 10 ans d'âge a une très belle robe dorée avec des nuances ambrées. Concentration en nez et en bouche. Charnue et complexe. Grande typicité, bouche marquée par le bois, très rancio et une finale longue.</p>