

## PORTO SILVA REIS - 10 Years Old

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Pays:</b>                   | Portugal   |
| <b>Région:</b>                 | Douro  |
| <b>Appellation:</b>            | Porto  |
| <b>Cépages:</b>                | Touriga francesa - Touriga nacional -<br>Tinta Barroca - Tinta roriz   |
| <b>Degré d'alcool:</b>         | 20 %   |
| <b>Température de service:</b> | +/- 18°C   |
| <b>A conseiller avec:</b>      | apéritif ou dessert, foie gras, fruits<br>secs, des fromages tels Roquefort,<br>Gorgonzola ou des fromages<br>portugais  |
| <b>Description:</b>            | <p>Le Silva Reis de 10 ans<br/>&amp;#176;âge du Haut-Douro est un<br/>porto de grande qualité de la maison<br/>Real Companhia Velha (fondée Real<br/>Vinicola) ; une maison qui a été<br/>fondée en 1756 par décret royal<br/>sous les auspices du marquis de<br/>Pombal qui a mis les vins de Porto<br/>sur le plan. Ce porto est obtenu<br/>grâce à une sélection rigoureuse des<br/>plus renommés raisins des vignobles<br/>du Douro. Les mélanges avec<br/>certificat &amp;#176;âge sont gardés<br/>en cave en fûts en bois qui leur<br/>donnent la merveilleuse couleur<br/>tawny et &amp;#176;arôme spécifique.<br/>Le Silva Reis de 10 ans a une très<br/>belle robe dorée avec des nuances<br/>ambrées. Concentration en nez et<br/>en bouche. Charnue et complexe.<br/>Grande typicité, bouche marquée<br/>par le bois, très rancio et une finale<br/>longue.</p> |

