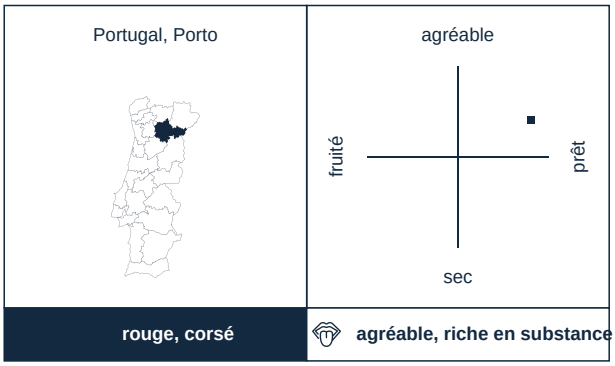
LATE BOTTLED VINTAGE 20.0%

QUINTA DAS CARVALHAS | 2020



Le bouquet intense, complexe et équilibré annonce de délicieuses découvertes. En bouche, ce porto millésimé, vieilli quelques années en fûts avant d'être mis en bouteille (< late bottled vintage > en anglais), tient toutes les promesses du nez. Le LBV de Quinta das Carvalhas nous entraîne dans une formidable aventure sensorielle. Le palais découvre tour à tour des arômes de fruits mûrs, de fruits confits, de fruits cuits et de fruits séchés doublés d'une palettes d'épices exotiques, qui se prolongent dans une finale interminable caractéristique des grands portos. Du corps et de la matière, de l'harmonie et de l'élégance : telles sont les principales qualités de cette remarquable création.



Touriga Franca, Touriga Nacional

Maturité optimale: 5 - 50 Années

Vinifié dans des cuves en béton ouvertes appelées < lagares >, puis élaboré pendant 48 mois en fûts traditionnels de chêne et de châtaignier < pipes > dune contenance de 550 litres

fruits cuits, fruits séchés, épices exotiques

noix, tarte aux pommes, chocolat amer / noir, gorgonzola, roquefort, stilton, manchego, parmesan, sbrinz

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

20 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


velouté
fort
doux
acide