

Porto Tanwny Offley 10 ans

[Read More](#)

SKU:

Price: 35,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Vins](#), [Vins spéciaux](#)



Product Description

Vinification: Il est produit selon la méthode traditionnelle du vin de Porto. Les raisins, récoltés à la main, sont soumis à une macération pelliculaire de la peau afin d'extraire les meilleurs composants. L'ajout d'alcool de vin au moment idéal détermine l'équilibre entre le corps et le bouquet du vin. Ce moment est choisi par le viticulteur après un contrôle strict des températures et des densités de fermentation, celui-ci dépendant de la variété de la vigne, du stade de maturation et de la finesse de la douceur requise. Après la récolte, les vins restent dans le Douro jusqu'au printemps suivant, puis sont acheminés à VNGaia et entrent dans les lodges centenaires d'Offley pour y être vieillis dans des fûts de chêne, comme l'exige le système de vieillissement traditionnel Porto Wine. Au fil des années, les vins sélectionnés pour ce vin Offley Porto Tawny 10 Years sont soigneusement goûtés et analysés, prélevés sur lies et toutes les corrections jugées nécessaires par les dégustateurs sont effectuées.

L'assemblage final résulte d'une sélection de vins âgés de 9 à 12 ans, composés pour maintenir la cohérence et le caractère de ce Offley Porto Tawny 10 Years. **Cépages:** Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão

Notes de dégustation: Il a une couleur fauve intense avec des tons briques. Son bouquet élégant et complexe se caractérise par des arômes de fruits mûrs, de marmelade et de noix, avec des notes de vanille, de raisins secs et de gelée. En bouche, l'équilibre entre la richesse des sucres naturels du raisin et ses tanins confère au vin une structure fine et une finale délicate et complexe. **Conservation:** La bouteille doit être maintenue debout, à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température constante de 16 ° C à 18 ° C. Il est prêt à boire et ne nécessite pas de décantation. Une fois ouvert, il devrait être consommé dans les 2-3 mois.

Suggestion de dégustation: Délicieux seul, il va très bien avec les entrées salées (quiche, foie-gras, fruits de mer crémeux et légumes), des desserts riches (crème brûlée) et une grande variété de fromages (y compris des fromages bleus).