

Porto Offley Lagrima

[Read More](#)

SKU:

Price: 14,00€ TTC

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



Product Description

Vinification: Il est fabriqué selon la méthode traditionnelle de Porto. Les raisins cueillis à la main sont soumis à une élimination de la tige et à un écrasement. Il s'ensuit une fermentation avec macération pelliculaire afin d'extraire les meilleurs composants. L'ajout d'alcool de raisin établit l'équilibre entre le corps et le bouquet du vin, et son moment idéal est défini par l'équipe œnologique après un contrôle strict des températures et des densités de fermentation, facteur très important dans ce style de Porto et qui varie en fonction de la variété de vigne, du stade de maturation et du degré élevé de douceur requis. Le vin reste dans le Douro après la récolte et est amené à VNGaia au printemps suivant, après avoir subi des transferts et des corrections. Dans les lignages centenaires d'Offley, les vins mûrissent dans des fûts de chêne, selon le système traditionnel de Porto. Au fil des années, les vins sont soigneusement transférés, dégustés et analysés et le mélange final est préparé en conservant les caractéristiques uniques de Offley Porto Lacrima. Les vins sont soigneusement sélectionnés entre 3 et 5 ans, l'âge moyen étant de 4 ans. Le mélange final est filtré et stabilisé à froid avant la mise en bouteille. Cépages: Malvasia Fina, Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio

Notes de dégustation: Sa riche teinte jaune doré anticipe un bouquet très intense dominé par des notes florales et par les arômes issus de son vieillissement dans le bois, la "noble oxydation" qui lui ajoute des notes de noix, de beurre de cacahuète et de miel. Avec une richesse et une complexité accrues, le vin a atteint un bon équilibre entre acidité et douceur, complété par une finale longue et élégante.

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. Servir entre 6°C et 10°C.

Suggestion de dégustation: Il devrait être servi frais avec des noix ou des desserts frais et riches comme de la glace à la papaye avec des raisins secs et une touche de miel.
