

PORTO SILVA REIS Tawny

Pays:	Portugal
Région:	Douro
Appellation:	Porto
Cépages:	Touriga nacional - Touriga francesa - Tinta Barroca - Tinta roriz
Degré d'alcool:	19 %
Température de service:	15-18°C
A conseiller avec:	apéritif, dessert, foie gras, fruits secs, des fromages comme le Roquefort, le Gorgonzola ou des fromages portugais
Description:	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. Dès le 18ième siècle, pour aider le vin de Porto à supporter les longues traversées en bateau, on y ajoute de l'eau-de-vie de vin. Cette eau-de-vie interrompt la fermentation naturelle du vin et conserve une partie du sucre. Le vin gagne en délicatesse et en arôme: le PORTO est né. Chaque cep ne donne qu'une bouteille de PORTO par an et la production est contrôlée rigoureusement par l'Instituto dos Vinhos do Porto e Douro. Le PORTO SILVA REIS est la marque privée de Manuel José Da Silva Reis, le président de Real Companhia Velha, l'entreprise la plus ancienne de production et exportation de porto. Elle a été fondée par Décret Royal en 1756 par sa Majesté le Roi D. José I. Le SILVA REIS tawny est un porto très élégant et délicat de grande qualité avec minimum 3 ans d'âge.

