PORTO SILVA REIS - 30 Years Old

Pays:	Portugal
Région:	Douro
Appellation:	Porto
Cépages:	Touriga nacional - Touriga francesa - Tinta Barroca - Tinta roriz
Degré d'alcool:	19 %
Température de service:	+/- 18°C
A conseiller avec:	apéritif ou dessert, foie gras, fruits secs, certains fromages tels Roquefort, Gorgonzola ou des fromages portugais
Description:	C'est dans les magnéfiques 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 rigoreux. 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 de 30 ans d'âge est un porto de grande qualité. Ce porto est obtenu grâce à une sélection rigoureuse des plus renommés raisins des vignobles du Douro. Les mélanges avec certificat d'âge sont gardés en cave à l'intérieur de fûts en bois, qui leur donnent la merveilleuse couleurtawny et l'arôme spécifique. Le SILVA REIS de 30 ANS d'AGE a une très belle robe dorée avec des nuances ambrées. Concentration en nez et en bouche. Charnue et complexe. Grande typicité, bouche marquée par le bois, très rancio et une finale longue.