

PORTO SILVA REIS - 10 Years Old

Pays:	Portugal
Région:	Douro
Appellation:	Porto
Cépages:	Touriga francesa - Touriga nacional - Tinta Barroca - Tinta roriz
Degré d'alcool:	20 %
Température de service:	+/- 18°C
A conseiller avec:	apéritif ou dessert, foie gras, fruits secs, des fromages tels Roquefort, Gorgonzola ou des fromages portugais
Description:	<p>Le Silva Reis de 10 ans d&rsquo;âge du Haut-Douro est un porto de grande qualité de la maison Real Companhia Velha (fondée Real Vinicola) ; une maison qui a été fondée en 1756 par décret royal sous les auspices du marquis de Pombal qui a mis les vins de Porto sur le plan. Ce porto est obtenu grâce à une sélection rigoureuse des plus renommés raisins des vignobles du Douro. Les mélanges avec certificat d&rsquo;âge sont gardés en cave en fûts en bois qui leur donnent la merveilleuse couleur tawny et l&rsquo;arôme spécifique. Le Silva Reis de 10 ans 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.</p>

