Porto Dacosta Tawny



Il est affiné en fûts de chêne, doit son nom "Tawny" à sa robe tuilée. "tawny" signifie tuilé en anglais. Ce porto exprime des arômes de fruits secs et d'épices, provenant d'un vieillissement patient. "Of the Coast" rappelle son héritage maritime, symbole d'un Porto voyageur, né dans le Douro et affiné pour les palais exigeants.

Origine: Ce Porto Tawny puise son caractère dans les sols schisteux et les pentes escarpées de la vallée du Douro, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le climat méditerranéen, marqué par des étés chauds et secs et des hivers doux, favorise la concentration des arômes dans les raisins. Les vignobles, souvent plantés en terrasses, bénéficient d'un ensoleillement optimal et d'un drainage naturel, essentiels pour produire des vins riches et complexes, typiques de cette région emblématique du nord du Portugal.

Vinification: Après la fermentation et l'ajout d'eau-de-vie, il repose en cave, où il est régulièrement soutiré et transvasé pour affiner sa structure. Le Porto Tawny est issu d'un vieillissement prolongé en fûts de chêne, généralement entre 3 et 7 ans pour les versions standards. Pendant cette période, le vin s'oxyde lentement, développant sa couleur tuilée caractéristique et ses arômes complexes de noix, caramel et épices. Une fois mis en bouteille, il est prêt à être dégusté, mais peut encore évoluer quelques mois en cave fraîche et sombre.

Dégustation: Sa robe d'un rouge tuilé attrayant révèle un nez riche et délicat, dominé par des arômes intenses de fruits secs et de vanille. En bouche, il séduit par son harmonie, alliant des tanins fondus et une douceur enveloppante, avec une finale longue et persistante.

Potentiel de garde: 1-2 ans après achat / maintenir la Bouteille droit

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce Porto Tawny se marie à merveille avec des desserts à base de chocolat noir, des tartes aux noix ou aux amandes, ainsi qu'avec des fromages bleus persistants ou des foies gras mi-cuits. Servi légèrement frais (12-14°C), il sublime aussi les moments de dégustation en digestif, accompagné de cigares ou de fruits secs grillés.