

Porto Skeffington Tawny



Ce Tawny du Haut-Douro, issu de cépages nobles et de vignes centenaires, allie complexité et douceur, révélant des arômes de fruits confits, d'épices et de bois fin. Un port d'exception, idéal pour clore un repas en beauté.

Origine: Les vignes, âgées de 15 à 100 ans, s'enracinent dans les sols schisteux en terrasses du Haut-Douro, région classée au patrimoine mondial. Ce terroir d'exception, marqué par un climat continental et une forte amplitude thermique, confère aux raisins concentration et minéralité. Les cépages traditionnels (Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão) y expriment toute leur typicité et leur profondeur.

Encépagement: touriga nacional , touriga francesa , tinta barroca, tinta roriz , tinta amarela , tinto cão

Vinification: La récolte manuelle, effectuée en septembre et octobre, est suivie d'une fermentation sur peaux, soit en cuves inox, soit de manière traditionnelle par foulage au pied dans des lagares de granit. Après mutage, le vin est élevé pendant 2 à 3 ans en fûts de chêne matures, où il développe sa complexité et ses arômes tertiaires caractéristiques.

Dégustation: Robe ambrée aux reflets cuivrés. Nez complexe de fruits mûrs, d'épices douces et de notes boisées. En bouche, rond et soyeux, avec une belle persistance.

Potentiel de garde: Il est prêt pour la consommation

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des fromages doux ou du chocolat noir. Servir entre 15 et 18°C.

- Mousse au chocolat
- Gâteau au chocolat et cerises
- ...