

DRINKS.

Quinta de la Rosa Rouge DOC Douro 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500508
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Vallée du Douro
Embouteilleur	Quinta de la Rosa, 5085-241 Pinhao, Portugal
Marque	Quinta de la Rosa
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Moyennement corsé avec une bonne structure et des tannins jeunes. Révèle des notes de fruits noirs, de prunes, de cerises, de chêne, de vanille et d'herbes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 60% de Touriga Nacional, 12% de Touriga Franca, 8% de Tinta Roriz et 5% de Susão
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	cuisine asiatique, fromages, cuisine méditerranéenne, viandes rouges
----------------	--

Description

Les vignobles en terrasses uniques de la Vallée du Douro sont désormais inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO et sont cultivés aujourd'hui non seulement pour la production de vin de Porto, mais aussi pour la production de vins rouges fruités. Depuis les années 1970, l'accent est mis sur des cépages sélectionnés - surtout le Touriga Nacional, qui donne aux vins des arômes si intenses qu'il est souvent mélangé à d'autres variétés. Au milieu de ce paysage pittoresque se trouve également la Quinta de la Rosa, qui a connu des années mouvementées. Le domaine appartient à la famille Bergqvist depuis plus d'un siècle, autrement dit depuis trois générations. Aujourd'hui, les choses ne pourraient pas aller mieux : Les vins reçoivent régulièrement des prix et des accolades reconnus, tandis que les bâtiments sont continuellement agrandis et modernisés.

Le Quinta de la Rosa Rouge est le meilleur vendeur de la cave. Les raisins proviennent principalement du vignoble élevé de Lamelas, planté il y a plus de 30 ans, et sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable après une récolte manuelle. Le vieillissement a lieu dans des fûts de chêne français usagés et dure douze mois. Le producteur recommande d'associer ce vin à des plats au curry, au bacalhau (morue salée), à la ratatouille ou à des plats à base de viande. Le Quinta de la Rosa Rouge conserve sa maturité optimale pendant environ dix ans.