

Poças Late Bottled Vintage

Propriété familiale depuis 1918, la tradition se poursuit encore aujourd'hui. Étendues d'est en ouest, 3 propriétés constituent la totalité du vignoble familial. Quinta das Quartas, Quinta de Santa Barbara et Quinta de Vale de cavalos. Celles-ci se situent chacune sur une des 3 sous régions du Douro, soit Baixo Corgo, Cima Corgo et Haut Douro.



Producteur: Manoel D. Poças
Pays: Portugal
Région: Douro
Appellation: Late Bottled Vintage
Millésime(s): 2011
Cépage(s): Touriga francesca
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 20%
Taux de sucre: 110 g/L
Code S.A.Q.: 603480
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 24.15\$
Prix (licencié): 20.96\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Sols de schiste et de grauwackes (roches sédimentaires).

Viticulture

Viticulture raisonnée avec travail des sols. Récolte manuelle et transport en caisse de 30kg.

Élevage

En fût pendant 4 à 6 ans, poursuit ensuite sa maturation en bouteille jusqu'au moment d'être bu. Mise en bouteille en 2010.

Vinification

Fermentations contrôlées avec macération prolongée, arrêtée par addition d'eaux-de-vie de vin.

Commentaires de dégustation

Profondément coloré avec des nuances rouge rubis, ce magnifique porto LBV traditionnel (non filtré) est toujours fidèle à lui-même et offre un bouquet riche et bien défini. En passant par des notes de kirch et de confiture de framboise, vous y découvrirez en plus des senteurs de chocolat noir et d'épices douces. L'Attaque est tendre et les tannins sont de même nature, appuyés par une texture fondue et une fraîcheur de jeunesse. La finale est soutenue et laisse deviner des arômes de raisins de Corinthe et de figue fraîche.

Accords vins et mets

Accompagne bien des fromages forts, pâtisseries de fraises ou desserts au chocolat. Escorte aussi bien un Steak au poivre.

Pour un meilleur service

Servir en toute occasion, à la température de 15-16°C. Le traditionnel (non filtré) oblige d'être décanté avant la dégustation.



La famille Poças

Manoel D. Poças

PORTUGAL

Tout a commencé en 1918, lorsque Manoel Domingues Poças Junior, né au cœur de l'agitation du Port Wine, décida de créer sa propre entreprise. Il avait 30 ans et possédait une certaine expérience dans le domaine. Avec son oncle, il a créé une société de vente de spiritueux aux grands Shippers de Porto. Peu après il ouvrit ses bureaux à Vila Nova de Gaia, où ils sont toujours situés. Aujourd'hui, fêtant son centième anniversaire, avec trois vignobles dans les meilleures régions vinicoles du Douro, Poças assure un contrôle total sur la qualité de ses vins et la compagnie familiale est plus soudée que jamais!