

Poças Coroa d'Ouro rouge

Le Coroa d'Ouro se dévoile avec complexité et abrite toujours une impressionnante fraîcheur.

Symbole de l'un des meilleurs rapport qualité/prix de sa catégorie, vous en attesterez d'abord en découvrant son profil aromatique qui se distingue par des notes d'épices variées tels que le poivre moulu, le laurier et la muscade. Le fruit est mûr et savoureux, parfaitement amalgamé à une trame tannique souple et soyeuse.



Producteur: Manoel D. Poças

Pays: Portugal Région: Douro Appellation: Douro Millésime(s): 2015

Cépage(s): Touriga francesca

Format: 750 ml Taux d'alcool: 13.0% Taux de sucre: 1.7 g/L Code S.A.Q.: 743252

Statut S.A.Q.: Produit régulier Prix (particulier): 13.95 Prix (licencié): 13.35 Disponibilité: Disponible

Type de sol

Sols de schiste et en terrasses.

Encépagement

Touriga Nacionnal, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Élevage

Séjour en cuve inox, plus 6 mois de bouteille avant la commercialisation.

Vinification

Fermentation à température contrôlée avec remontages fréquents.

Commentaires de dégustation

Le Coroa d'Ouro se dévoile avec complexité et abrite toujours une impressionnante fraîcheur. Symbole de l'un des meilleurs rapport qualité/prix de sa catégorie, vous en attesterez d'abord en découvrant son profil aromatique qui se distingue par des notes d'épices variées tels que le poivre moulu, le laurier et la muscade. Le fruit est mûr et savoureux, parfaitement amalgamé à une trame tannique souple et soyeuse.

Accords vins et mets

Entrecôte grillée sauce poivrade, gibier à plume rôti ou grillé et ses champignons sauvages, fromages mi-corsés à croûte lavée ou fromage à pâte semi-ferme d'intensité moyenne.

Pour un meilleur service

Servir à une température qui oscille entre 16 et 17°C. Peut être mis en carafe légèrement pour une quinzaine de minutes avant sa consommation.

La famille Poças

Manoel D. Poças **PORTUGAL**



Tout a commencé en 1918, lorsque Manoel Domingues Poças Junior, né au c□ur 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 grand Shippers de Porto. Peu après il ouvrait ses bureaux à Vila Nova de Gaia, ou 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!