



QUINTA DE MARROCOS

MARQUE	QUINTA DE MARROCOS COLHEITA 2008
TERROIR	Le vignoble est situé dans la région du Douro, au Nord-Est du Portugal, à climat méditerranéen. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schistes.
TYPE	Vin de Porto
ENCEPAGEMENT	40% Touriga Nacional 30% Sousão 30% Tinta Amarela
GENOLOGUE	Rita Sequeira
VINIFICATION	Foulage aux pieds dans des cuves de granit.
DÉTAILS TECHNIQUES	Alcool: 19,58% vol. Sucre: 144 g/dm ³ Acidité Totale: 3,80 g/dm ³ PH: 3,79
BOUTEILLE	750ml
DÉGUSTATION	Doté de la sagesse de l'âge et de la fraîcheur de la jeunesse comme le sont les cépages emblématiques du Domaine de Marrocos, vieilli dans le meilleur tonneau de la famille, il déploie de subtiles arômes végétaux de cèdre. Il répand au palais une surprenante fraîcheur acide, avec des notes de confiture de fraises et de groseilles.
SERVICE	Prêt à boire. Garder la bouteille à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température constante (16°C à 18°C).
ACCORD METS-VIN	Idéal pour accompagner du fromage, le chocolat ou desserts à café. Décanter et apprécier à 17°C.

