

**MARQUE** 

QUINTA DE MARROCOS BLANC RESERVE

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** 

Gouveio, Malvasia Fina e Fernão Pires e Rabigato

**ŒNOLOGUE** 

Joana Duarte et Rita Sequeira

Foulage aux pieds dans des cuves de granit.

**VINIFICATION** 

**TECHNIQUES** 

DÉTAILS

Alcool: 19,1% vol. Sucre: 121 g/dm<sup>3</sup>

Acidité Totale: 3,3 g/dm<sup>3</sup>

PH: 3,67

750ml

**BOUTEILLE** 

**DÉGUSTATION** 

Porto d'une admirable tonalité paille, cristallin. Son arôme frais de notes florales persiste en bouche. Doux au palais, prodigieusement équilibré entre

l'acidité et le sucré.

**SERVICE** 

Prêt à boire et ne s'améliore pas si conserve pendant longtemps. Garder la bouteille à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température constante (14°C

à 16°C).

ACCORD METS-VIN Excellent pour servir comme un vin de dessert ou un digéstif. Idéal pour boire tout seul ou avec du fromage, fruits secs ou desserts. Apprécier à 8°/10°C.



