



SYMINGTON FAMILY ESTATES



55⁵⁰\$



DOW'S – Colheita – 2007 HAUT DOURO, PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15047872

PAYS
Haut Douro – Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2007

APPELLATION
DOC Douro

CÉPAGE
Touriga Franca
Touriga Nacional
Tinta Roriz
Tinta Barroca

ALCOOL
20

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Porto

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vallée du Haut Douro, Portugal

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Quinta do Bomfim:
1/3 de plus de 40 ans
2/3 de plus de 20 ans
Quinta da Senhora da Ribeira:
1/2 de plus de 25 ans
1/2 ont été plantées entre 2001 et 2004

ALTITUDE
Quinta Bomfim: entre 120 et 340 mètres

TYPE DE SOL
Coteaux schisteux sur sous-sol granitique

CARACTÉRISTIQUE

Dû au rude climat à tendance continentale qui caractérise le Haut Douro, les vignes sont plantées en terrasses, retenues par des murets de pierre sur les coteaux de manière à optimiser les ressources géologiques et hydriques

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Millésime 2002

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Les Portos Colheita sont des Tawny produits avec les meilleurs vins d'une seule vendange (colheita signifie vendange en portugais). Bien qu'ils soient vieillis de la même façon que les portos Tawny (10, 20, 30 et plus de 40 ans) dans des fûts de chêne usagés, ils sont différents car ils sont issus d'une seule vendange. Ils doivent être vieillis pendant un minimum de sept ans avant l'embouteillage et la commercialisation. Mais souvent, ils peuvent être beaucoup plus vieux. L'étiquette indique l'année de la vendange ainsi que l'année de l'embouteillage, indiquant ainsi le nombre d'années passées dans le chêne

FILTRATION –
Non filtré

DÉGUSTATION

VISUEL
Très belle couleur fauve.

OLFACTIF
Arômes complexes de fruits secs, raisins et figues associés à un soupçon d'écorce d'orange.

GUSTATIF
La bouche est fraîche, veloutée, avec des saveurs de fumée et de noisette menant à une longue finale légèrement sèche.

ACCOMPAGNEMENT
Accompagne parfaitement les pâtisseries.

TEMPÉRATURE
Dégustez un peu frais pour apprécier toute la complexité et la volupté de ce vin.

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
4,7 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
110 g/L

TEMPS DE GARDE

Se conserve plusieurs semaines après ouverture.