

COLHEITA TAWNY 1963

Vinification et vieillissement

La fermentation a été faite à une température contrôlée de 24/28 ° C. Quand on atteint la sucrosité désirée, la fermentation est interrompue par l'addition d'eau de vie (77%). Vieillissement en fûts de chêne pendant une période minimale de sept ans dans les entrepôts à Vila Nova de Gaia. Colheitas sont ports vintage, qui viennent à échéance contrairement aux ports d'époque dans le canon et peut être mis en bouteille seulement après la septième année.

Accords mets et vins

Les Colheitas sont des Tawnies issus d'une seule récolte, qui sont mis en bouteille tous les ans sur demande. En effet, l'évolution des Tawnies se prolonge dans les fûts de chêne pour faire ressortir d'autres arômes et saveurs, et permet ainsi chaque année lors de la mise en bouteille, la naissance d'un Colheitas différent. Ce Colheita 1963 s'accorde à merveille avec des fromages à pâte dur affinés (Comté, Gruyère,...), et également avec des dessert à base d'oeuf, de fruits secs et d'épices.



Producteur

Caves Messias

Catégorie

Porto

Pays / région

Portugal, Douro

Appellation

Porto (DOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

20 %

Température de service

16°C

Disponible dans ces provinces

- Alberta