

Quinta da Corte Princesa

Millésime : 2017

Région et Appellation : Portugal - DOC Douro

Cépages : 60% Tinta Roriz et 40% Touriga Franca

Vinification : Viticulture manuelle car très peu mécanisable. Les raisins sont foulés puis macérés en cuves inox, à températures contrôlées. Extractions douces par pigeages.

Elevage : En demi-muids de chêne français jusqu'à la mise en bouteille.

Accords mets et vins : L'associer en entrée sur un tartare de veau, burrata crémeuse et condiment au romarin ou sur un risotto d'épeautre et poulpes grillés peut s'avérer une excellente idée. On l'imagine aussi sur un plat de viandes, par exemple, des cuisses de poulet marinées au miel, déglacées au Porto et grillées au barbecue.

Notation : -

