

PORTO SILVA REIS White

| | |
|----------------------------------|--|
| Pays: | Portugal |
| Région: | Douro |
| Appellation: | Porto |
| Cépages: | Gouveio - Malvasia Fina |
| Élevage en fûts de chêne: | 34 |
| Degré d'alcool: | 19 % |
| Température de service: | +/- 10°C |
| A conseiller avec: | apéritif ou desserts sucrés |
| Description: | <p>C'est dans les magnifiques vallées encaissées du Douro, au nord du Portugal, que, depuis l'époque Romaine, poussent les vignobles du vin de porto. Repartis en terrasse sur un sol schisteux, les vignobles traversent des étés suffocants et des hivers rigoureux. Dès le 18^{ième} siècle, pour aider le vin de Porto à supporter les longues traversées en bateau, on y ajoute de l'eau-de-vie de vin. Cette eau-de-vie interrompt la fermentation naturelle du vin et conserve une partie du sucre. Le vin gagne en délicatesse et en arôme: le PORTO est né. Chaque cep ne donne qu'une bouteille de PORTO par an et la production est contrôlée rigoureusement par l'Instituto dos Vinhos do Porto e Douro. Le PORTO SILVA REIS est la marque privée de Manuel José Da Silva Reis, le président de Real Companhia Velha, l'entreprise la plus ancienne de production et exportation de porto. Elle a été fondée par Décret Royal en 1756 par Son Majesté le Roi Don José I. Le SILVA REIS blanc est un porto très élégant et délicat de grande qualité, coloré jaune doré avec minimum 3 ans d'âge.</p> |

