

PORTO SILVA REIS - Late Bottled Vintage

Pays:	Portugal
Région:	Douro
Appellation:	Porto
Année:	2008
Cépages:	Touriga nacional - Touriga francesa - Tinta Barroca - Tinta roriz
Degré d'alcool:	20 %
Température de service:	+/- 18°C
A conseiller avec:	apéritif, dessert ou digestif
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 sa Majesté le Roi D. José I. Normalement, un porto provient d'un assemblage de différents raisins de plusieurs millésimes. Mais s'il s'agit d'un millésime de qualité exceptionnelle, on fait des portos millésimés. Ceci était le cas en 2008. Ce PORTO SILVA REIS LBV 2008 a pu vieillir jusqu'à 5 ans en fûts avant la mise en bouteilles. Ceci est typique pour des portos LBV (Late Bottled Vintage). Ces portos LBV sont sans doute les plus aristocratiques parmi les portos. La couleur de ce 2008 est très riche, le palais très fin et complexe. On pourra retrouver toute la magie de l'an 2008 dans le contenu de cette belle bouteille.</p>