

PORMENOR

RESERVA

, Portugal



Disponibilité	Importation privée
Humain	Pedro Coelho et Luis Seabra
Millésime	2017
Appellation	Douro DOC
Lieu, Lieux-Dits	Pombal Ansiães
Sols	Mica Schiste
Altitude Des Vignes	500-750 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord Nord-Est
Cépages	Rabigato Malvasia fina
Viticulture	Durable
Palissage	Guyot et Royat
Pi/hect	5 000 pi/ha
Hl/hect	20-45 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Fermentation spontanée sans ajout de levures
Levures	Indigènes
Élevage	Élevage sur lies pendant 10 mois en fûts de chêne français neutres de 225l. et 228l., sans contrôle de la température, sans fermentation malolactique ni battonage. Ce vin n'a pas été stabilisé avant la mise en bouteille afin de donner le minimum d'intervention possible. Avec le temps en bouteille, il est possible qu'apparaissent des dépôts ou des cristaux naturels.
Alcool	13% alc./vol
Sulfites	85 mg/l
Sucre	0.8 g/l
Acidité	3.19 g/l
Couleur	Paille
Dégustation	Bonne intensité en bouche, typique des vieilles vignes. Une acidité équilibrée et élégante avec une finale de longueur moyenne. Un côté fumé très équilibré bien intégré due au vieillissement en fût usagé. Ce vin a un bon potentiel de garde.
Température De Service	10-12°C
