ACQUISTATO IL .....

Porto Special Reserve NV

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza Douro

Uve Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Gradazione 20% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Porto Rozès Riserva Speciale nasce da una selezione accurata delle migliori uve della Tenuta Rozès, nella regione del Douro, una delle più antiche denominazioni del mondo e affina in botti di rovere.

Sensazioni Colore: ambrato intenso con leggere sfumature aranciate. Caratteristiche olfattive: dalla bella ampiezza e complessità aromatica. Note di more, ciliegie e caramello si associano a quelle di liquirizia e toni speziati dove prevale il pepe. Caratteristiche gustative: elegante ed equilibrato dalle note di frutti maturi come la prugna. Vino vigoroso e complesso con un finale lungo e dolce. Abbinamento: ideale come aperitivo abbinato a pasticceria salata e formaggi di capra. Eccellente con il fois gras, l'anatra e con tutti i dessert a base di cioccolata e frutti rossi.

Tradizione e qualità del Douro

Con la sua bottiglia che non passa certo inosservata, il Porto Special Reserve Fondateur di Rozès è un vino liquoroso che ben rappresenta l'essenza e la tradizione della regione del Douro. Questa regione, certamente una delle più antiche aree vinicole del mondo, è universalmente riconosciuta per i suoi paesaggi spettacolari e la qualità dei suoi vini. Situata lungo il fiume Douro, questa regione è caratterizzata da un clima continentale con estati calde e secche e inverni freddi, ideali per la coltivazione della vite. I terreni sono composti principalmente da scisti e graniti, che conferiscono ai vini una mineralità distintiva e complessa. Il Porto Special Reserve Fondateur è ottenuto da una selezione di uve delle varietà Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Questi vitigni autoctoni sono i protagonisti della viticoltura della regione e contribuiscono in modo significativo alla complessità e alla struttura del vino. Il Touriga Nacional è noto per la sua intensità aromatica e la capacità di invecchiamento, mentre il Touriga Franca aggiunge eleganza e delicatezza. Il Tinta Roriz, infine, è conosciuto anche come Tempranillo (in Spagna) e apporta corpo e robustezza. Il vino viene fortificato con l'aggiunta di alcol per interrompere la fermentazione e mantenere un residuo zuccherino naturale. Successivamente matura in botti di rovere per oltre 10 anni, un processo che consente di sviluppare la complessità aromatica e gustativa del vino. Colore ambrato intenso e leggere sfumature aranciate, al naso offre una straordinaria complessità aromatica, con note di more, ciliegie, caramello e liquirizia, accompagnate da toni speziati di pepe. In bocca è elegante ed equilibrato, con note di frutti maturi come la prugna. La struttura vigorosa e complessa del vino culmina in un finale lungo e dolce, rendendolo un vino da meditazione perfetto per le occasioni speciali. Ideale come aperitivo, abbinato anche a pasticceria salata e formaggi di capra. Eccellente con il foie gras e i dessert a base di cioccolato e frutti rossi.

Rozès, bella azienda portoghese, vanta una storia secolare, profondamente radicata nella regione del Douro, una delle aree vitivinicole più antiche e prestigiose al mondo. Tra le prime realtà a esportare il vino Porto, Rozès ha consolidato la sua presenza nei mercati nazionali e internazionali grazie a prodotti di alta qualità, frutto di un controllo rigoroso e attento in tutte le fasi della produzione, dalla cura dei vigneti fino all'invecchiamento e all'imbottigliamento dei vini. I terrazzamenti che si affacciano sul fiume Douro rappresentano un habitat unico al mondo, caratterizzato da un clima particolare, con estati calde e secche e inverni freddi. I suoli sono ricchi di minerali, offrendo condizioni ideali per la viticoltura. Rozès, in particolare, pone grande attenzione alla qualità e all'integrità dei suoi vini attraverso un monitoraggio costante dei vigneti e un controllo rigoroso durante tutte le fasi della produzione. La vendemmia è svolta manualmente, garantendo una selezione accurata delle uve migliori. La vinificazione avviene con tecniche che combinano tradizione e innovazione, preservando le caratteristiche uniche di ogni varietà di uva.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821