

## PORTO FINEST RESERVE COLLECTOR

### NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur rouge intense et opaque, ce vin se distingue par son fruit puissant et dominant, révélant une maturité profonde de fruits tels que la prune noire, la figue, la mûre, la framboise et la cerise. L'attaque est souple, avec un grand volume et une belle concentration en bouche. Des notes de poivre noir et de chocolat noir accompagnent la finale persistante et équilibrée.

### GASTRONOMIE

Il s'accorde parfaitement avec le chocolat et les fromages à pâte mi-dure. Il accompagne également très bien les plats de gibier, notamment le canard. Il peut être servi avec des desserts à base de fruits rouges ou un mille-feuille au fromage frais.

### LE VIN

Élaboré à partir de jeunes vins vieillis en fûts, cet assemblage de 5 ans d'âge moyen est fruité, intense et très équilibré.

### VINIFICATION

La fermentation du moût est effectuée en cuves ouvertes ou en pressoirs en granit. Le vin vieillit dans de grandes cuves afin de préserver sa couleur et son fruit.



### CÉPAGES



Mélange de cépages provenant de vieux vignobles traditionnels portugais.

### CONSERVATION



Conserver la bouteille debout dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

### TEMPERATURE



16° - 18°C | 60,8°F - 64,4 F

### RÉCOMPENSES



90/100 - Wine Advocate 2019, Mark Squires

Contient sulfites.  
Alcool 19% vol.  
Acidité Totale 4,4 g/l  
pH 3,59  
Degré Baumé 3,0  
Sucré réducteurs 91 g/l

### RÉGION DÉMARQUÉE



“...vins jeunes...fruité,  
intense et très