

## Portugal Douro



### Vintage 2020

Le nez, charmeur et aérien pour un Porto Vintage, s'exprime sur des notes de baies noires mûres, d'écorce, de chocolat et de toffee, avec un fond légèrement terreux. En bouche, la structure est riche et crémeuse, les tanins sont fins et soyeux, apportant un velouté gourmand. La douceur modérée s'équilibre joliment avec des nuances épicées et une fraîcheur persistante. La finale, longue et harmonieuse, gagnera encore en profondeur avec quelques années de garde. Un beau Vintage, dans un registre élégant et accessible, qui gagnera à attendre un peu pour révéler tout son potentiel.

### Informations Techniques

Cépages	Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz
Région	Douro
Appellation	DOC Douro - Porto
Altitude	100 - 500 m
Vignobles	Vignobles de grade A, Valle do Inferno et Lamelas.
Climat	Continental Chaud
Irrigation	Non
Age des vignes	30 - 50 ans
Densité de plantation	5050 pieds / Ha
Sol	Schiste
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Foulage en lagares à température contrôlée pendant 4 jours. Fermentation longue en Lagares avant mutage à 20 %
Elevage	En tonneaux (pipas) pendant 24 mois. Non filtré avant mise en bouteille en septembre 2022. Elevage et mise en bouteille réalisés dans le Douro.
Alcool	20,00%
Acidité	4,9 g/l
Ph	3,9
Sucre Résiduel	90 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	15 000 Bouteilles

Q  
U  
I  
N  
T  
A  
  
D  
E  
  
L  
A  
  
R  
O  
S  
A



### Sélection Vignoble du Monde

92+/100 R. Parker – Wine Advocate  
95/100 James Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)

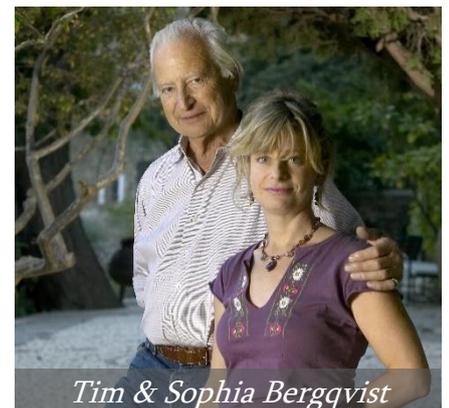


## Douro

Le Douro (nom portugais) ou Duero (nom espagnol) est un fleuve qui prend sa source en Espagne à 2 060m d'altitude, dans la sierra de Urbión dans la cordillère Ibérique. En aval de Barca de Alva, il devient complètement portugais sur les 215 derniers km de son cours et se jette dans l'océan Atlantique près de Porto. Le vin 'douro' est produit dans la vallée du fleuve Douro, qui couvre les sous-régions de Baixo Côrço, Cima Côrço et Haut Douro, au nord du pays, des deux côtés des berges du fleuve. Ce terroir est le même que celui qui produit les vins de Porto. Pour les vins rouges, les cépages cultivés sont le Bastardo, le Mourisco, la Tinta Amarela, la Tinta Barroca, la Tinta Cão, la Tinta Roriz, la Touriga Francesa et la Touriga Nacional, (sans doute le plus grand cépage de cette région.) Les vins blancs sont élaborés en assemblant le Donzelinho Branco, la Gouveia, la Malvasia fina, le Rabigato et le Viosinho. Cette région est bien sur réputée pour ses Porto mais de plus en plus pour ses vins non mutés qui sont d'une grande minéralité sur les terroirs granitiques de cette région, surtout en altitude.

## Quinta De La Rosa

La famille Bergqvist produit du Porto depuis 1815. Le domaine Quinta de la Rosa fut offert comme présent de baptême à Claire Feuheerd en 1906. En 1988, la petite fille de Claire, Sophia, et son père, Tim Bergqvist, ont décidé de relancer le domaine et se sont jurés d'en faire une référence nationale de vins de qualité. Dans les années 90, ils furent pionnier en la matière, prouvant qu'on pouvait très sérieusement produire du vin rouge dans le Douro. En 2002, Jorge Moreira les rejoignit en tant que chef oenologue. Le domaine est situé sur la magnifique rive du fleuve Douro, à 1 km de Pinhão, dans la région de Cima Corgo. Les vignes, très diversifiées, partent des rives et sont plantées jusqu'à 400 mètres d'altitude. Les vignes poussent sur un sol schisteux, et elles sont âgées de 30 à 50 ans en moyenne.



*Tim & Sophia Bergqvist*

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)