Marialva Reserva 75 cl







DOC Beira Interior, Portugal

Numéro d'article 101138

Caractéristiques du produit

Convento de Marialva DOC Beira Interior Reserva 75cl 2021

Le Convento de Marialva DOC Reserva Tinto présente une robe rouge profond, des arômes élégants et complexes de fruits noirs, de laurier , de baies noires et de prunes, associés à des nuances minérales et à de fines notes boisées et de tabac. En bouche, l'élégance et la fraîcheur se combinent harmonieusement avec les notes fruitées et boisées, rehaussées d'une touche de nougat. La finale de ce vin rouge portugais est intense, complexe et très agréable. L'obtention des raisins issus des variétés Touriga Nacional, Touriga Franc et Rufete se fait par vendange manuelle. La fermentation alcoolique en contact avec la peau se déroule dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, le vin est élevé pendant 12 mois dans du bois et de l'acier inoxydable. Les vins de Convento de Marialva sont un exemple parfait de beaux vins. Frais, élégants et complexes grâce aux conditions naturelles des sols granitiques, à l'altitude des vignobles et à l'amplitude thermique de la région. Ce vin rouge portugais provient de la région Beira Interior, qui fait partie du district de Castelo, limitrophe de l'Espagne.

Le cépage Touriga Nacional, plutôt peu productif, est souvent utilisé pour les vins de Porto, mais il produit aussi d'excellents vins. Ceux-ci sont souvent très savoureux, riches en tanins et présentent un taux d'alcool élevé. C'est pourquoi le mélange avec le Touriga Franc, une variété moins tannique, est judicieux. Il en résulte un vin rouge harmonieux.

Nous recommandons de tempérer le vin à 16 - 18 °C et de laisser reposer la bouteille ouverte un moment avant de la déguster, afin que la richesse des arômes puisse se développer de manière optimale.

Spécifications produit Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2025