



Simbolo 2016

Manoel D. Poças Junior



Authentique par nature et moderne par volonté, le domaine fait figure de classique dans le paysage du Douro.

Depuis l'acquisition du domaine par la famille en 1918, de nombreuses générations de vignerons se sont succédées toujours avec précision et savoir-faire. Ayant fêté son centième anniversaire en 2018 avec trois vignobles dans les meilleures régions viticoles du Douro, la compagnie familiale emmenée par Pedro Poças est aujourd'hui plus soudée que jamais!

Derrière chaque cuvée Poças il y a un savoir-faire unique, transmis par plusieurs générations de vignerons du Douro.

De cette maîtrise et de cet héritage naissent des vins de plaisir, chacun dans leur style, qui ont pour point commun de favoriser les moments de partage et la convivialité!

Producteur: Manoel D. Poças Junior

Pays: Portugal

Région: Douro

Appellation: DOC Douro

Millésime: 2016

Cépages: 100% Vinhas Velhas

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14926875

Prix (licencié): 58,36\$

Prix (particulier): 67,28\$

VITI-VINI

Viticulture

Vendanges manuelles et triées strictement. Les vignes ont entre 40 et 60 ans sur des sols de Schist.

Vinification

Fermentation avec température contrôlée et remontages puis macération longue.

Élevage

Élevé en fûts de chênes américains et français de 300L pendant 18 mois puis en bouteille pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Vin à la robe rouge foncé. Nez dégagant des arômes intenses et complexes de fruits rouges mûrs et cuits ainsi que des notes d'épices. L'attaque en bouche est ample et riche, avec une élégante structure tannique. La finale se prolonge avec finesse

Accords vins et mets

Carré d'agneau aux olives noires, Parmentier de canard, Mijoté de cerf au vin rouge et les fromages.

Pour un meilleur service

Servir à une température de de 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2029