



# Vale de Cavalos 2019

## Monoel D. Poças Junior

Tout a commencé en 1918, lorsque Manoel Domingues Poças Junior, né au cœur de l'agitation du Port Wine, décida de créer sa propre entreprise. Il créa avec son oncle une société de vente de spiritueux aux grands Shippers de Porto. Peu après il ouvrait ses bureaux à Vila Nova de Gaia, où ils sont toujours situés.

Aujourd'hui, fêtant son centième anniversaire, avec trois vignobles dans les meilleures régions vinicoles du Douro, la maison Poças assure un contrôle total sur la qualité de ses vins et la compagnie familiale est plus soudée que jamais!

**Producteur:** Manoel D. Poças Junior

**Pays:** Portugal

**Région:** Douro

**Appellation:** DOC Douro

**Millésime:** 2019

**Cépage(s):** 50% Touriga Nacional,  
30% Touriga Francesa, 20% Tinta Roriz

**Taux d'alcool:** 14%

**Format:** 750 ml

### SAQ

Code S.A.Q.: 12455184

Prix (licencié): 15,65\$

Prix (particulier): 18,00\$

## VITI-VINI

### Viticulture

Viticulture raisonnée avec travail des sols.  
Récolte et transport en caisse de 30kg.

### Vinification

Fermentation à température contrôlée avec remontages et longue période de macération.

### Élevage

Vieilli en fût de chêne américain neuf et français (Allier) de 300L pour 8 mois suivis d'une période d'élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

Le Vale de Cavalos présente une robe et un nez attrayants et marqués. Il offre d'abord des senteurs de cerise noire et de café pour ensuite laisser sur des notes épicées. Les tannins sont bien affirmés et présentent une qualité gage d'une belle longévité.

### Accords vins et mets

Braisé de bœuf, mignon de porc sauce au porto LBV, jarret d'agneau confit

### Pour un meilleur service

Mettre en carafe 30 minutes avant de servir.  
Servir entre 16 et 18°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut être conserver jusqu'en 2025.