



ACQUISTATO IL

"Infanta Isabel" Porto 10 Years Old

0

Bella complessità aromatica



Il Porto Infanta Isabel, 10 anni, di Rozès è un vino liquoroso tipico per la regione del Douro, nel cuore del Portogallo. Situata nel nord del paese, questa è una delle più antiche e prestigiose aree vinicole del mondo, con paesaggi mozzafiato, caratterizzati da colline terrazzate che si affacciano sul fiume. Questa regione è famosa per le sue condizioni pedoclimatiche uniche. Il clima è continentale, con estati calde e secche e inverni rigidi. I terreni sono ricchi di scisti e graniti e creano un ambiente ideale per la coltivazione della vite. Porto Infanta Isabel nasce da una selezione delle migliori uve di Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Questi vitigni autoctoni sono il cuore della viticoltura del Douro e la combinazione di queste varietà conferisce al vino finito una complessità aromatica e gustativa straordinaria. Raccolta manuale, in cantina le uve vengono subito fatte fermentare. Il vino poi, prima che la fermentazione giunga al termine, viene fortificato con l'aggiunta di alcol, mantenendo un certo residuo zuccherino naturale. Successivamente viene fatto maturare per circa 10 anni in botti di rovere, sviluppando una bella complessità aromatica. Colore mogano intenso con riflessi aranciati, al naso rivela un bouquet intenso e complesso, con note di noci, fichi e uvetta che si fondono armoniosamente con sentori di agrumi. In bocca è un vino di grande struttura, ma delicato e maturo, con una piacevole freschezza che bilancia la dolcezza. Il finale è lungo e dolce, rendendo questo Porto un vino da meditazione ideale.

Rozès, bella azienda portoghese, vanta una storia secolare, profondamente radicata nella regione del Douro, una delle aree vitivinicole più antiche e prestigiose al mondo. Tra le prime realtà a esportare il vino Porto, Rozès ha consolidato la sua presenza nei mercati nazionali e internazionali grazie a prodotti di alta qualità, frutto di un controllo rigoroso e attento in tutte le fasi della produzione, dalla cura dei vigneti fino all'invecchiamento e all'imbottigliamento dei vini. I terrazzamenti che si affacciano sul fiume Douro rappresentano un habitat unico al mondo, caratterizzato da un clima particolare, con estati calde e secche e inverni freddi. I suoli sono ricchi di minerali, offrendo condizioni ideali per la viticoltura. Rozès, in particolare, pone grande attenzione alla qualità e all'integrità dei suoi vini attraverso un monitoraggio costante dei vigneti e un controllo rigoroso durante tutte le fasi della produzione. La vendemmia è svolta manualmente, garantendo una selezione accurata delle uve migliori. La vinificazione avviene con tecniche che combinano tradizione e innovazione, preservando le caratteristiche uniche di ogni varietà di uva.

Sensazioni Colore: veste color mogano con una punta di arancione. Caratteristiche olfattive: bouquet di profumi intenso, composto da sottili note di noci, fichi e uvetta che si fondono delicatamente con sapori di agrumi. Caratteristiche gustative: vino di grande struttura, delicato, maturo e gradevolmente complesso con un delizioso tocco di freschezza. Il finale è dolce e piacevole. Abbinamento: è un vino da degustazione che si sposa perfettamente con dolci al cioccolato, ciliegie fresche e frutta secca.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Douro

Uve

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Gradazione

20% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Fine pasto

Vinificazione

Dalle migliori uve della Valle del Douro Superiore e infine affina in botti di rovere