



Martha's Porto 2006 Port Wine

Colheita - 0,75L



DESCRIPTIF CONCIS

Rouge auburn, en fonction de son âge. De plus, au fil du temps, son arôme et ses saveurs évoluent permettant ainsi d'offrir différents types de Tawny.

Climat:

un climat supraméditerranéen à influence océanique : relativement humide toute l'année.

Sol:

issu de schiste, une roche métamorphique de type ardoise, riche en nutriments, avec des propriétés de rétention d'eau.

MARTHA'S PORTO

La vigne est cultivée sur une surface schisteuse qui repose sur un sous-sol granitique. Le sol est d'une telle pauvreté en matières organiques et d'une telle aridité que peu de plantes arrivent à pousser. Outre la vigne dont les rendements sont assez médiocres, seuls les oliviers, les amandiers et quelques méchantes broussailles peuvent survivre sur un sol si ingrat. La culture est effectuée sur des terrasses accrochées à des falaises abruptes qui se jettent dans la vallée du Douro. La région sous appellation contrôlée a un climat continental assez contrasté.



Martha's 2006 Colheita Port is a Tawny Port with three to eight years aged in wooden casks. It shows a great concentration of aromas with dried fruit and caramel notes. On the palate, the acidity blends with the heavy flavors of vanilla and apricot. Its open ending finish will give you attention.

Martha's 2006 Colheita Port is a Tawny Port with a primary character of rich, ripe, dried fruit notes. The palate is smooth, full-bodied and elegant. It shows a great concentration of aromas with dried fruit and caramel notes. On the palate, the acidity blends with the heavy flavors of vanilla and apricot. Its open ending finish will give you attention.

