

# Quinta de la Rosa

Quinta de La Rosa Tonel No.12 10 Year Old Tawny Port séduit par son éclat ambré, ses fruits secs, son miel brun et sa finale délicatement épicée.



94

James  
Suckling



## Tonel No.12 10 Year Old Tawny Port 0

Douro, Portugal

### Région et vignobles

Quinta de La Rosa se situe près de Pinhão, au cœur de Douro Valley, paysage spectaculaire où la vigne s'accroche à des pentes abruptes dominant le fleuve Douro. Les raisins proviennent de vieilles terrasses en pierres sèches, travaillées dans un environnement exigeant, chaud et lumineux, particulièrement favorable aux Portos concentrés et structurés. Le domaine indique que ses raisins sont classés catégorie A, le plus haut niveau de qualité dans la classification viticole du Douro.

Les cépages traditionnels Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão et Tinta Roriz apportent couleur, structure, fruit noir et fraîcheur épicée. La récolte est réalisée manuellement, terrasse par terrasse, lorsque chaque parcelle atteint sa maturité optimale. Cette sélection précise permet à **la personnalité du vignoble** de s'exprimer dans un Tawny à la fois gourmand, équilibré et élégant.

### Vinification

Quinta de La Rosa Tonel No.12 10 Year Old Tawny Port est élaboré à partir de cépages classiques du Douro, notamment Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão et Tinta Roriz. Comme tout Porto, la fermentation est interrompue par mutage, ce qui conserve une partie des sucres naturels du raisin tout en donnant au vin sa structure chaleureuse et enveloppante. Le domaine précise que le vin titre 19,5% d'alcool, avec une contenance de 500 ml sur la page produit officielle.

L'élevage se fait dans de vieux fûts de chêne de 550 litres, appelés pipes, ainsi que dans le grand foudre Tonel 12 qui a donné son nom à la cuvée. Quinta de La Rosa souligne que ses Portos sont élevés et mis en bouteille dans Douro Valley, et non à Vila Nova de Gaia. Ce choix favorise un style **soyeux, frais et intensément nuancé**, où fruits secs, noix et épices restent admirablement équilibrés.

Alcool :19,50 %

Composition: 100% Porto divers



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



QUINTA  
DE LA ROSA

# Tonel No.12 10 Year Old Tawny Port o

## Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe ambrée aux reflets cuivrés, brillante et limpide, typique d'un Tawny 10 ans ayant développé une belle patine oxydative sans perdre son éclat.
- **Nez** : Arômes de fruits rouges séchés, figue, abricot, miel sombre, amande grillée, noisette, écorce d'orange et allspice, avec une nuance plus gourmande de chocolat.
- **Bouche** : Texture soyeuse, douceur bien intégrée et fraîcheur précise. La bouche évoque l'orange confite, le chocolat, les fruits secs, le miel et les noix grillées, avec une finale longue, épicée et légèrement sèche.

## Le saviez-vous ?

Avant que Quinta de La Rosa ne commence à commercialiser ses Portos sous sa propre marque en 1988, la famille Bergqvist descendait à la cave pour remplir une carafe directement depuis Tonel 12. Ce nom n'est donc pas un simple élément marketing, mais **un souvenir familial devenu identité de cuvée**, conservé sur l'étiquette par attachement à cette tradition.

## Accords mets et vin

- **Tarte chocolat-orange** : Les notes d'écorce d'orange, de cacao et de fruits secs du Porto prolongent naturellement le dessert, tandis que la fraîcheur équilibre le sucre.
- **Gâteau aux noix et aux figues** : Les saveurs de figue, miel, amande et noisette créent une harmonie ton sur ton avec la complexité du Tawny.
- **Bleu crémeux avec figues fraîches** : La douceur du Porto adoucit le salé du fromage, tandis que les fruits secs apportent une dimension gourmande et raffinée.
- **Pastéis de nata légèrement caramélisés** : La crème, la pâte feuilletée et le caramel dialoguent avec la texture soyeuse et les notes de miel du vin.

### James Suckling (JS) : 94 Points (0)



*Notes of toffee, candied orange peel, dried flowers and toasted almonds. Medium- to full-bodied. Steady acidity to balance the sweetness. Sleek and creamy finish.*

### Wine Spectator (WS) : 90 Points (0)



*This is filled with plenty of peppery overtones to the dried white fruit and spice flavors. Chocolate and mincemeat notes mark the long finish. Drink now.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM