



26<sup>25</sup>\$ | CARTON DE 6 / 157<sup>50</sup>\$



## BACALHÓA – Quinta do Carmo Branco – 2021 PORTUGAL

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14873486

**PAYS**  
Portugal

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2021

**APPELLATION**  
Alentejano

**CÉPAGE**  
50 % Roupeiro, 30 % Antao Vaz, 20 % Arinto

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Alentejo, Portugal

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Ce vin est produit avec les principaux cépages blancs de l'Alentejo. Les raisins sont vendangés les 3e et 4e semaine d'août pendant la nuit pour préserver les arômes.

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Chaque cépage fermente séparément à basse température. Après un léger pressurage, le moût décante de façon statique et la fermentation se déroule en cuves d'inox thermo régulées. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 7 jours.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Jaune paille très lumineux.

**GUSTATIF**  
Vivace, sec, croquant, le vin offre une belle acidité naturelle et une grande fraîcheur en finale.

**TEMPÉRATURE**  
10 – 12°C

### PRIX ET DISTINCTIONS

**DECANTER ASIA**  
Br

**OLFACTIF**  
Arômes de fruits tropicaux qui apportent une touche exotique.

**ACCOMPAGNEMENT**  
L'équilibre de l'acidité dans ce vin frais et minéral s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, les salades légères, les pâtes et les gourmandises servies à l'apéritif comme les cacahuètes et les amandes grillées.

**ACCOMPAGNE**  
Apéro, Fruits de mer, Pâtes

**WINE ENTHUSIAST**  
88 Pts