



27¹⁵\$ | **CARTON DE 6 / 162⁹⁵**



BACALHOA – Quinta do Carmo Branco PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14873486

PAYS
Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

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