



31²⁵\$

CARTON
DE 6 /
187⁵⁰\$



ALIANÇA – Quinta de Terrugem 2015 ALENTEJÓ, PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14290803

PAYS
Alentejo – Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2015

APPELLATION
Vinho Regional Alentejano

CÉPAGE
40 % Aragonêz 40 % Trincadeira 20 % Cabernet Sauvignon

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Elvas, Terrugem

TYPE DE SOL
Les raisins proviennent d'une même quinta aux sols argilo-calcaires où le vignoble, planté à haute densité, est idéal pour les cépages rouges.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les vendanges sont manuelles en cagettes ; trincadeira et aragonêz sont récoltés début septembre alors que l'alicante bouschet est vendangé fin septembre.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La fermentation se fait en cuves inox thermo-régulées avec macération sur les peaux pendant environ une semaine. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 12 mois puis, après l'assemblage final, le vin est embouteillé.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rouge pourpre intense.

OLFACTIF
Les puissants arômes fruités de prunes bleues et de fruits rouges sont nuancés de notes épicées, légèrement vanillées.

GUSTATIF
En bouche, le vin est puissant et intense, très fruité, bien structuré, tout en étant parfaitement intégré et soutenu par des tanins souples. Très long en finale.

ACCOMPAGNEMENT

Un vin qui accompagne toutes les viandes, rôties ou grillées, le gibier et les fromages affinés.

TEMPÉRATURE
Entre 16 ° et 18 ° C

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Viandes Blanches, Volailles, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2 g/l

PH
3.35

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16-18°C