BACALHÔA – Alabastro – 2021
ALENTEJO, PORTUGAL

15^05$** | **CARTON DE 6 / 90^30$

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14602820

PAYS
Alentejo – Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Vinho Regional Alentejano

CÉPAGE
60% Aragonêz 30% Trincadeira 10% Alicante bouschet

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

TYPE DE SOL
Les sols sont argilo-schisteux et le nom du vin évoque les strates d'albâtre que l'on trouve dans la région et qui apportent un côté minéral.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Les raisins proviennent de différentes zones de l'Alentejo et chaque cépage est vinifié séparément en cuves inox thermo-régulées avec de courtes macérations afin de préserver tout le côté fruité de chaque cépage et le caractère du terroir.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rouge rubis éclatant.

OLFACTIF
Les arômes intenses de fruits rouges, avec la petite touche minérale, sont très frais et invitants.

GUSTATIF
Frais, puissant, fruité persistant jusqu'en finale où l'on perçoit de légères notes épicées.

ACCOMPAGNEMENT
Le vin idéal avec les viandes et les poissons grillés ainsi qu'avec les fromages frais.

TEMPÉRATURE
16°C à 18 °C

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Poissons, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5,2 g/l

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
0,9 g/l

PH
3,80

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 16°C et 18°C