



20³⁵\$ | CARTON DE 6 / 122¹⁵



BACALHOA – Dom Martinho 2017 ALENTEJO, PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14290846

PAYS
Alentejo – Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2017

APPELLATION
Vinho Regional Alentejo

CÉPAGE
50 % Aragonez, 30 % Trincadeira, 15% Alicante Bouschet, 5 % Cabernet Sauvignon

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Alentejo, Estremoz

TYPE DE SOL
Argilo-calcaire

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les sols argilo-calcaires de l'Alentejo ont donné de superbes fruits qui ont tous été fermentés séparément avec des maturations courtes à température contrôlée pour préserver les arômes et les saveurs variétales dans un style moderne. Une fois assemblé, le vin est élevé pendant encore 6 à 9 mois en cuves inox.

PARTICULARITÉS –

Ce vin, axé sur le fruit, sans aucune influence du bois, provient du vignoble éponyme, propriété de Quinta do Carmo

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis éclatant

OLFACTIF

Arômes de baies mûres légèrement confiturerées.

GUSTATIF

En bouche, on retrouve les mêmes saveurs, soutenues par une acidité équilibrée qui apporte une très belle fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin accompagne très bien la viande ou la volaille et convient parfaitement aux mets élaborés à base de lapin ou de sanglier.

TEMPÉRATURE

16-18°C

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5.6 g/Lt

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.2 g/l

PH

3.75