



BACALHÔA – Quinta da Bacalhoa – 2019 PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14873195

PAYS
Portugal

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
D.O. Setúbal

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La Quinta est située à mi-pente face au nord-ouest à Azeitão et le vignoble est planté sur des sol de calcaires rouges bien drainés. Les deux cépages ont été sélectionnés à parfaite maturité dans les vignobles de propriété de la Quinta. Chacun a été vinifié séparément et après l'assemblage, le vin a été élevé pendant 11 mois en barriques de chêne français de l'Allier.

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge vif éclatant.

GUSTATIF
La bouche retrouve plusieurs niveaux de saveurs fruitées, soutenues par une structure ferme et néanmoins souple.

TEMPÉRATURE
Entre 16°C et 18°C.

OLFACTIF
Arômes intenses et concentrés de fruit et de bois de chêne.

ACCOMPAGNEMENT
Idéal pour accompagner les plats traditionnels portugais.

ACCOMPAGNE
Charcuteries, Viandes Rouges, Volailles, Plats en sauce, Fromages

44^{25\$}

CARTON
DE 6 /
265^{50\$}

