



# BACALHÓA – Quinta do Carmo Tinto – 2019 PORTUGAL

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14872871

**PAYS**  
Portugal

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2019

**APPELLATION**  
Vinho Regional Península de Setúbal

**CÉPAGE**  
40 % Aragonez, 30 % Alicante Bouschet, 20 %  
Trincadeira, 10 % Cabernet Sauvignon

**ALCOOL**  
14.5

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Alentejo, Portugal

**TYPE DE SOL**  
Argilo-schisteux

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Chaque cépage a été vinifié séparément de façon traditionnelle dans l'inox à température contrôlée. À la fin de la fermentation, le vin macère en contact avec les peaux pendant 7 à 15 jours. L'élevage se fait en barriques de chêne français pendant 12 mois.

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Rouge profond et intense.

**GUSTATIF**  
En bouche, le vin est équilibré, élégant, parfaitement structuré. Les saveurs sont concentrées, soutenues par des tanins souples.

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

**OLFACTIF**  
Arômes complexes de petits fruits rouges avec quelques nuances de vanille.

**TEMPÉRATURE**  
Servir entre 16-18°C

35<sup>25\$</sup>

CARTON  
DE 6 /  
211<sup>50\$</sup>

