



Buçaco tinto 2017

Le Buçaco-hotel produit un magnifique mélange de vins du Dão et de Bairrada depuis 100 ans. Jusqu'à récemment, les vins n'étaient disponibles que pour les clients de l'hôtel, mais maintenant nous pouvons également vous proposer environ 300 bouteilles chaque année. Cette cuvée rouge est constituée du cépage Baga qui fait la renommée de la région de Bairrada, il apporte des tanins et constitue l'épine dorsale du vin. La cuvée est également constituée de Touriga Nacional qui provient de la région du Dão, qui lui apporte force et équilibre avec une dose de finesse au vin. Les vins montrent une belle complexité dans leur jeunesse, mais ont un potentiel de conservation notoire et deviennent plus impressionnants après un vieillissement en bouteille. La carte des vins de l'hôtel comprend encore de nombreuses bouteilles des années 1950 et 1960 qui sont d'une qualité époustouflante. Note de dégustation pour le 2011 de Julia Harding (Jancisrobinson.com) qui en mai 2016 a dégusté plus de 20 vieux millésimes en rouge : "Noir d'encre et plein de tanins et d'acidité avec toute la magnifique obscurité sèche. Texture fine et sèche. Le vin est encore un peu jeune, mais tout est en place pour un avenir glorieux, car le parfum est libéré et les tanins s'estompent. Dans ces millésimes plus jeunes, l'arôme du Touriga tend à dominer au début, mais peu à peu, le Baga apparaîtra et deviendra plus expressif et moins submergé par le Touriga en termes de profil aromatique du vin. (JH) Boire 2025-2060.

Producer	A. Almeida Hotels
Région	Bairrada
Volume	75.0 cl.
Cépage	60% Baga, 40%Touriga
Drinking window	2024-2045
Alc.	13.5%



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Vinificatie

Depuis les début de la production en 1917, les vins de Bussaco ont été et sont toujours produits de la même manière, avec les mêmes méthodes que par le passé. Le fait que les raisins proviennent des régions de Dão et de Bairrada garantit un vin merveilleux, noblement élaboré en bouteille. Les deux cépages sont fermentés séparément.

Rijping

L'élevage dure jusqu'à 12 mois, 50% en fûts neufs de chêne français et 50% en vieux fûts de deux vins. Le vin est commercialisé après avoir passé 4 ans en bouteille dans les cave de la quinta.

74,32 €