



Pasmados 2014

Cette collaboration avec José Maria da Fonseca, c'était l'un des derniers chaînons manquants de The Portugal Collection. Nous étions depuis des années déjà de grands fans des vins doux de Moscatel produits par cette entreprise familiale établie depuis 1849 et lorsque l'opportunité nous fut finalement offerte de travailler ensemble, le deal fut rapidement conclu. Ce vin provient du domaine Pasmados, situé au pied de la montagne Arrábida dans la péninsule de Setúbal, à cinq kilomètres à l'ouest d'Azeitão et compte 18 hectares de vigne sur des argilo-calcaire. Le nez développe des notes fruités de pomme, de poire, d'abricot ainsi qu'une touche épicée. Malgré un robe assez marquée, la bouche conserve beaucoup de fraîcheur apportée par une belle acidité, ainsi que des arômes fruités présents au nez et une longue finale.

Producer	-
Région	Setubal
Volume	75.0 cl.
Cépage	50% Viosinho, 30% Arinto, 20% Viognier
Drinking window	2025-2026
Alc.	13.0%
Vinificatie	fermentation en fûts de chêne français à 18°C.
Rijping	élevé en fûts de chêne français de 2ème année avec un bâtonnage d'environ trois mois. Après la mise en bouteille, le vin est conservé en caves durant 2 ans avant d'être commercialisé.

14,16 €