



Dominó Foxtrot 2020

Les raisins proviennent du vignoble de Ribeira de Nisa, près de Portalegre, dans l'Alentejo. Les vignes sont situés à 650 m d'altitude, exposées au nord et ont en moyenne 85 ans. Le sol est principalement granitique avec un pourcentage plus élevé de quartz et les différentes variétés, tant rouges que blanches, sont plantées ensemble. Le nez est doux, sur les fruits rouges acidulés. La bouche est très fraîche, finement aiguisée, bien structurée avec une finition minérale. Vitor Claro a débuté sa carrière en tant que chef-cuisinier et c'est ainsi que nous avons fait sa connaissance, celle de l'homme qui proposait à partir des plats traditionnels portugais, des créations raffinées et contemporaines. En 2010, lors d'une mission dans la cuisine d'un hôtel de l'Alentejo, il fut intrigué par la viticulture et commença à élaborer son premier vin avec un viticulteur dont il s'était lié d'amitié. Vitor jeta alors son dévolu sur un vieux vignoble du nord de l'Alentejo. Là, dans les montagnes de São Mamede, il trouva le climat plus frais qui lui permit de produire un vin gastronomique, un vin qui correspond à ses créations culinaires.

Producer	Vitor Claro
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	field blend met o.m. Grand Noir, Trincadeira, Tinta Roriz, Arinto
Drinking window	2024-2027
Alc.	12.0%
Vinificatie	Dans de petits lagares en conservant les tiges. 30-40% de l'assemblage utilisé pour ce vin rouge provient en fait du raisin blanc Arinto. Le moût est traité pendant 7 jours, puis pressé et fermenté.
Rijping	enkele maanden op de gistresten



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

15,97 €