



Dominó Salão Frio 2017

Domino provient d'un vignoble de 85 ans connu sous le nom de Salão Frio. Seulement environ 1 000 bouteilles du millésime 2015 ont été produites. Le vin se distingue par son élégance, son faible taux d'alcool et beaucoup de caractère. Vitor apporte ainsi une toute nouvelle dimension à une région qui produit principalement des vins très mûrs et plutôt lourds. L'altitude élevée de son vignoble dans les montagnes du nord de l'Alentejo l'aide à cet égard, car les raisins y conservent davantage de fraîcheur. Vitor Claro a commencé sa carrière comme chef cuisinier et avait jusqu'à récemment son propre restaurant à Lisbonne. C'est ainsi qu'il entre en contact avec le vin et est particulièrement séduit par la finesse de la Bourgogne. En 2010, il a découvert quelques vieux vignobles dans le nord de l'Alentejo et a commencé à produire son propre vin.

Producer	Vitor Claro
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	field blend de cépages locaux
Drinking window	2024-2026
Alc.	12.0%
Vinificatie	en inox avec longue macération de 60 à 90 jours selon le millésime.
Rijping	en vieux fûts de chêne et minimum 2 ans en bouteille.

22,02 €