



Ideal Tinto 2021

Après des stages à Bordeaux et en Bourgogne, Carlos Raposo a ensuite vinifié pendant 7 ans à Niepoort dans le Douro. Il est ensuite retourné à son port d'attache à Dão pour élaborer ses propres vins. Les débuts sont tout de suite très impressionnants. Belle couleur rouge vif, avec une bonne concentration. L'arôme est jeune, riche et complexe avec des notes de poivre noir combinées à des fruits rouges et sauvages, avec la framboise et la cerise qui ressortent. Tout cela est bien assorti de quelques notes fumées provenant du vieillissement en barrique. En bouche, il est complexe et possède une bonne structure. Cependant, il est fin et élégant. Tannins très bien intégrés, avec une bonne acidité qui lui donne une finale longue et très agréable et permet une bonne maturation en bouteille.

Producer	Carlos Raposo
Région	Dão
Volume	75.0 cl.
Cépage	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen et autres
Drinking window	2025-2032
Alc.	12.5%
Vinificatie	Après une sélection rigoureuse à la vigne, ces raisins ont été transportés au chai à l'aide de caisses de 15 kg afin de respecter et de préserver l'intégrité des raisins. La fermentation alcoolique s'est déroulée en cuves inox thermorégulées et a duré 6 semaines. La fermentation malolactique a suivi et a eu lieu en fûts de chêne français.
Rijping	en fûts de chêne usagés

19,30 €