



## Vinha do Bispado tinto 2021

La Quinta do Bispado est située au pied des Calabres sur la commune portant le même nom que les montagnes. 7 hectares sont dédiés à la culture de la vigne, elles ont été plantés au milieu des années 80. On y retrouve les cépages traditionnels du Douro sur des schistes exposés Sud et Est à des altitudes comprises en 125 et 170 mètres. L'huile d'olive de la famille Madeira a été notre première découverte au Portugal et en suivant la trace de l'huile, nous sommes entrés en contact avec les vins. En 2000, la production était encore très modeste, mais depuis la construction d'une nouvelle cave en 2007, les vins de CARM ont acquis un nouveau dynamisme. CARM, qui au Portugal est connu depuis des années pour la meilleure huile d'olive du pays, est maintenant aussi une véritable référence pour le vin. Filipe Madeira a hérité des gènes énergétiques de son père Celso. Il faut s'étonner qu'au cours des 20 dernières années, ils aient permis à l'entreprise familiale de se développer de manière exponentielle et d'obtenir une reconnaissance internationale pour la qualité de leurs vins et de leur huile d'olive. Au nez des notes aromatiques de violettes et de fruits noirs. En bouche, des fruits noirs, des touches d'épices douces, de cacao, café. Belle nervosité tannique en finale. Le Tinta Roriz s'exprime par ses tanins fermes, le Touriga Franca apporte au vin des notes de ciste et des tanins doux, enfin, le Touriga Nacional donne des arômes de fruits noirs et de baies ainsi que les notes florales fraîches.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Producer        | CARM  |
| Région          | Douro   |
| Volume          | 75.0 cl.  |
| Cépage          | 40% touriga nacional, 30% tinta roriz, 30% touriga franca |
| Drinking window | 2024-2026   |
| Alc.            | 13.0%   |



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

Vinificatie

contrôle total des températures, égrappage total, foulage doux et choc thermique, suivi d'une période de macération pré-fermentaire à froid en lagare pendant environ 12 à 24 heures, après quoi le moût est transférée dans des cuves de grande taille pour une macération pendant 8 jours à 22 °C.

Rijping

40 % en fûts de chêne français, pendant 8 mois, et le reste en cuves inox.

9,32 €