



Dominó Salão Frio 2017

Domino is afkomstig van een 85 jaar oude wijngaard, die gekend staat als Salão Frio. Er werden van de 2015 jaargang maar een 1000 tal flessen geproduceerd. De wijn valt op door zijn elegantie, lage alcohol en veel karakter. Vitor geeft zo een heel nieuwe dimensie aan een regio die vooral zeer rijpe, eerder zware wijnen produceert. De hoge ligging van zijn wijngaard in de bergen in het noorden van Alentejo helpt hem daarbij omdat de druiven er meer frisheid behouden. Vitor Claro begon zijn carrière als chef-kok en had tot voor kort zijn eigen restaurant in Lisboa. Zo kwam hij in aanraking met wijn en raakte vooral gecharmeerd door de finesse van de Bourgogne. In 2010 ontdekte hij enkele oude wijngaarden in het noorden van de Alentejo en begon zelf wijn te maken.

Producent	Vitor Claro
Regio	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Druivenras	field blend met o.m. Grand Noir, Trincadeira, Tinta Roriz, Castelão en Arinto
Drinking window	2024-2026
Alc.	12.0%
Vinificatie	De helft van de druiven wordt geplet, de andere helft niet. De vinificatie gebeurt in inox, met behoud van de steeltjes en zonder actieve extractie. Maceratietijd is afhankelijk van de jaargang 60 tot 90 dagen.
Rijping	rijping in oude houten vaten en nadien minstens 2 jaar op fles.

22,02 €