



Oh! Amigo 2022, Atlas Land

Oh! Amigo (2022) est issu d'une vigne âgée de 50 ans. Les ceps poussent au sommet d'une petite colline, sur un sol légèrement plus lourd que celui des autres parcelles utilisées pour les vins blancs. Filippo explique : « Ici, les raisins ont tendance à se concentrer naturellement. Le site est tout indiqué pour produire une expression plus mûre de notre terroir. La côte ouest de l'Algarve abrite de remarquables souches de levures indigènes, capables de fermenter les sucres même dans un milieu à forte teneur en alcool. C'est avant tout un vin de gastronomie. Il a besoin de temps pour s'ouvrir dans le verre ; un passage en carafe peut aider, mais c'est un vieillissement de quelques années en bouteille qui lui profitera le plus. Le caractère réducteur de Oh! Amigo est typique des vins issus de cette parcelle, et nous ne souhaitons absolument pas le modifier durant l'élevage. Forts de notre expérience avec les millésimes précédents, nous sommes convaincus que ce profil aromatique évoluera vers quelque chose d'encore plus beau et complexe, avec suffisamment de temps en bouteille. Nous vous demandons de faire preuve de patience et de confiance envers ce processus. » Seulement 550 bouteilles ont été produites, dont 60 ont été allouées à la Belgique. Ce vin ne sera plus produit à l'avenir, Filippo n'ayant pas pu renouveler le bail de la vigne.

Producer	atlasland (Filippo Pozzi)
Region	Algarve
Volume	75.0 cl.
Cépage	assemblage de cépages complantés avec 3 % de raisins rouges, principalement du Bastardo et du Castelão
Drinking window	2025-2035
Alc.	13.5%
Vinificatie	Les raisins sont récoltés le matin et reposent toute la nuit dans la fraîcheur de la cave, pour n'être pressés que le lendemain matin. Fermentation en cuves inox.
Rijping	9 mois sur lies en cuve inox

29,40 €



& Co

VAT: BE0475637718

Begijnhof 28, B- 3800 Sint-Truiden