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

CARM Tinto 2021

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. 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. Le vin est frais et élégant, le nez a des notes de de baies et de cerises noires équilibrées avec de séduisantes notes de réglisse. La bouche est rehaussée par de subtiles notes de bois, elle est intense, avec des tanins fermes et une texture finale lisse et très persistante.

Producer	CARM
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	touriga nacional, tinta roriz, touriga franca
Drinking window	2025-2026
Alc.	14.0%
Vinificatie	Le vin est vinifié dans la cave de CARM, à la Quinta das Marvalhas à Almendra, le coeur du Douro Superior. Contrôle complet de la température, après un éraflage total, les raisins sont foulés doucement et subissent un choc thermique, suivi d'une période de macération préfermentaire à froid pendant environ 12 à 24 heures. Le moût est transféré en cuve inox, où la macération se fait pendant huit jours à 22°C.

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

américains et français.

13,55 €