



Dominó Salão Frio 2017

Domino provient d'un vignoble de 85 ans connu sous le nom de Salão Frio. Seulement environ 1 000 bouteilles du millésime 2015 ont été produites. Le vin se distingue par son élégance, son faible taux d'alcool et beaucoup de caractère. Vitor apporte ainsi une toute nouvelle dimension à une région qui produit principalement des vins très mûrs et plutôt lourds. L'altitude élevée de son vignoble dans les montagnes du nord de l'Alentejo l'aide à cet égard, car les raisins y conservent davantage de fraîcheur. Vitor Claro a commencé sa carrière comme chef cuisinier et avait jusqu'à récemment son propre restaurant à Lisbonne. C'est ainsi qu'il entre en contact avec le vin et est particulièrement séduit par la finesse de la Bourgogne. En 2010, il a découvert quelques vieux vignobles dans le nord de l'Alentejo et a commencé à produire son propre vin.

| | |
|-----------------|---|
| Producer | Vitor Claro |
| Region | Alentejo |
| Volume | 75.0 cl. |
| Cépage | field blend de cépages locaux |
| Drinking window | 2025-2026 |
| Alc. | 12.0% |
| Vinification | en inox avec longue macération de 60 à 90 jours selon le millésime. |
| Ripening | en vieux fûts de chêne et minimum 2 ans en bouteille. |

18,20 €