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

Dominó Colar Special K 2020

Les vignes ont en moyenne 25 ans et sont situées dans les dunes de sable préhistoriques sur les falaises au-dessus de l'Atlantique, au nord de Lisbonne. Elles sont profondément enracinées dans une couche d'argile de 2 à 4 mètres de profondeur. Les vins de Colares bénéficient de pratiques culturales artisanales uniques et durables. L'appellation est a présent réduite à quelques hectares en raison de l'urbanisation progressive, ainsi que de la difficulté à produire des vins sur ce terroir d'exception, ne serait-ce qu'à cause des vents. Délicieux vin rouge "croustillant", juteux, et léger en raison de sa structure d'acidité, avec une touche salée, iodée. Vitor Claro a débuté sa carrière en tant que chef-cuisinier et c'est ainsi que nous avons fait sa connaissance, celle de l'homme qui proposait à partir des plats traditionnels portugais, des créations raffinées et contemporaines. En 2010, lors d'une mission dans la cuisine d'un hôtel de l'Alentejo, il fut intrigué par la viticulture et commença à élaborer son premier vin avec un viticulteur dont il s'était lié d'amitié. Vitor jeta alors son dévolu sur un vieux vignoble du nord de l'Alentejo. Là, dans les montagnes de São Mamede, il trouva le climat plus frais qui lui permit de produire un vin gastronomique, un vin qui correspond à ses créations culinaires.

Producer	Vitor Claro
Région	Lisboa
Volume	75.0 cl.
Cépage	Castelão + une partie de Malvazia
Drinking window	2025-2028
Alc.	12.0%
Vinificatie	en inox
Rijping	en vieux fût

17,55 €