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

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

Domino Salão Frio 2014

Les raisins proviennent de plusieurs vignes de la Ribeira de Nisa, près de Portalegre, dans l'Alentejo. Les vignes sont situées à 650 m d'altitude, exposées au nord et l'âge moyen des vignes est de 85 ans. Le sol est principalement granitique avec un pourcentage plus élevé de quartz et les différentes variétés, tant rouges que blanches, sont plantées ensemble. Au nez se mêlent des notes de charbon et des arômes végétaux. L'attaque est caractérisée par des notes d'épices, les tanins sont serrés mais le jus est délicat avec un joli fruit en arrière-plan. La finale est douce et réglissée. 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	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	Grand Noir, Trincadeira, Roriz, Castelão et Arinto.
Drinking window	2025-2026
Alc.	12.0%
Vinificatie	La fermentation se fait à 50 % en grappes entières, macération en cuve inox pendant 60 jours, puis les raisins sont pressés. La fermentation se fait avec des levures indigènes.
Rijping	The wines are then aged in old 228l French oak barrels, before being lightly filtered and bottled.

25,41 €