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

Vinhos Imperfeitos I 2018

Carlos Raposo : "Ce vin est né de la volonté de montrer au monde le potentiel unique du Dão. Le profil du vin était dans ma tête depuis longtemps ; après cela, il était important de rechercher les "ingrédients" dans petits vignobles Vinho I est le résultat d'un choix minutieux du nombre exact de raisins de chaque vignoble, pour obtenir le mélange parfait de raisins qui fermentent ensemble ferait un vin unique de classe mondiale.De cette façon, ce vin est composé de raisins de différents vignobles, presque tous âgés de plus de 100 ans, plantés dans différents sols, climats, altitudes Composé de variétés typiques de Dão, telles que l'Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda, sous d'autres. Ce vin unique à la couleur citronnée et cristalline possède un arôme profond et complexe. On entend d'abord des arômes minéraux, rappelant la fumée typique des carrières, puis, après inspiration, on perçoit les notes fraîches de parfum marin et d'algues, ainsi que des fruits comme l'abricot ou la pêche. En bouche, le vin commence de manière explosive, intense et avec beaucoup de caractère. Grâce à son acidité naturelle équilibrée, c'est un vin harmonieux, fin et complexe. L'arrière-goût est interminable et laisse une sensation salée accompagnée de notes de poudre à canon comme arôme rétronasal.

Producer	Carlos Raposo
Région	Dão
Volume	75.0 cl.
Cépage	Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda & plus
Drinking window	-
Alc.	12.5%

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

récoltés et transportés dans des caisses de 25 kg. À l'entrée de la cave, les raisins ont été sélectionnés manuellement à l'aide d'une table de sélection et envoyés au pressoir, où nous avons délicatement séparé la pulpe des graines et des peaux. Le moût obtenu a fermenté en acier inoxydable et en partie dans des barriques usagées de la région de Bourgogne "Puligny Montrachet", choisies expressément pour ce vin. Après une fermentation lente, les deux vins ont été combinés avec une vieille cuve en béton (1962), où le but était le mariage des deux vins et la création naturelle d'une minéralité, typique du béton. Nous pensons qu'il a un énorme potentiel de vieillissement étant donné sa fraîcheur, son harmonie, son équilibre et sa précision. S'agissant d'une édition limitée, seules 2154 bouteilles de 0,75l et 72 magnums ont été mis en bouteille.

Rijping	Partiellement en fûts de chêne usagés (Puligny-Montrachet), partiellement en cuve ovoïde en beton

205,70 €