



Zig Zag 2023, Atlas Land

Les raisins de ces vins proviennent d'un vignoble planté en 1990 sur une pente douce orientée vers le nord. Il s'agit d'un assemblage de champs composé principalement de Castelão, Boal Branco et Boal Roxo sur un sol sablonneux, à 3 km de l'océan. Il présente une bonne concentration sans être trop alcoolisé et conserve la fraîcheur océanique typique de ce site. Le vin est léger en bouche, même après une macération plus longue, et reflète cette sensation côtière dans le verre. La structure est fine, avec une pointe d'amertume et des arômes rappelant les buissons sauvages qui poussent sur la côte portugaise.

Producer	atlasland (Filippo Pozzi)
Région	Algarve
Volume	75.0 cl.
Cépage	Field blend composé principalement de Castelão, Boal Branco et Boal Roxo
Drinking window	2025
Alc.	12.5%
Vinificatie	Le Zig Zag est vendangé la deuxième semaine de septembre sur deux jours. Les raisins sont conservés dans un lagar froid, à la fois en grappes entières et égrappés, où ils commencent lentement à fermenter. Nous les pigeons à la main et, après neuf jours, tout est pressé dans des cuves où le vin vieillit jusqu'à la mise en bouteille.
Rijping	En cuve inox

33,28 €