



## Pet Nat Rosé

ROU984

### Historique

Tiago Sampaio est le petit-fils d'un producteur du Douro et titulaire d'un doctorat en viticulture et œnologie de l'Université de l'Oregon. Il est l'un des vigneron et producteurs les plus brillants de la nouvelle génération au Portugal. De retour au Portugal, il y a 12 ans pour lancer son propre projet avec des vieilles vignes appartenant à sa famille, Tiago s'est depuis concentré sur la viticulture biologique et les vins naturels. Le vignoble Foliás de Baco est situé dans les hautes altitudes de la vallée du Douro. Tous les vins y sont soigneusement assemblés en harmonie avec des méthodes acquises au fil des générations et la fine pointe de la technologie. Il en résulte des vins complexes, généreux et séduisants.

### Reconnaissance

2020 Revelation Winemaker - Revista de Vinhos

<b>Pays</b>	Portugal	<b>Producteur</b>	Foliás de Baco
<b>Région vinicole</b>	Douro	<b>Cépage(s)</b>	pinot noir
<b>Appellation</b>		<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	8-10°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Rose délicat très pâle.
<b>Nez</b>	Arômes de fraise séchée et de groseille mûre avec des notes florales et minérales.
<b>Bouche</b>	La bouche est fraîche et rappelle les fraises et framboises sauvages. Pétilance soutenue - presque mousseuse - acidité sèche et brillante, avec une finale agréable et nette.
<b>Accord mets/vin</b>	À l'apéritif ou avec des sushis, poissons et plats délicats.

### Commentaires

Pet Nat = Pétilant naturel

À partir de 2 hectares de vignes de 17 ans plantées sur des sols schisteux et granitiques, les raisins sont vendangés à la main. Ils subissent un tri au vignoble et un pressurage en grappes entières sans laisser de contact avec les peaux. La fermentation se déroule en cuve d'acier inoxydable avec des levures sauvages pendant environ trois semaines sous contrôle de température. Mise en bouteille après la première fermentation. Aucun dosage, ni filtration, ni fermentation malolactique.

**Développement durable.**

**En une ligne**