ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Vulcanico Tinto

ROX024

Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

Reconnaissance

Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	agronomica, malvarisco, merlot, touriga nacional, syrah, Castelão, saborinho
Appellation	I.G. Açores	**Conservation**	Entre 3 à 5 ans
Service	18ºC		

Description

Oeil Couleur rubis pâle

Nez Nez de grande fraicheur aux notes de cerise, iode et poivre noir.

Bouche Palais frais, moyennement corsé à la grande minéralité et aux tanins fins.

Accord mets/vin Viandes rouges ou viandes blanches assaisonnées.

Commentaires Le terroir est unique et inusité. Les vignes sont plantées dans les fissures du roc au pied des volcans, à quelques mètres de l'océan. Les vignes sont protégées des forts vents salins de l'Atlantique par des murs de roches appelés "currais". Au bord de l'océan, là où rien d'autre ne pousserait, les raisins mûrissent autant que le brave climat des Açores le permet. Il en résulte un rouge frais, élégant, salé et épicé.

Vendanges manuelles en paniers de 20Kg. Sélection des grappes sur table de tri. Écoulement par gravité uniquement. Aucun pompage. Fermentation spontanée et macération pelliculaire de 25 à 30 jours.
Élevage de 12 mois en cuve inox.
Sucre résiduel: 0.38 g/l

En une ligne