



● Sexy rouge Vino Regional

ROX011

Historique

Élu vigneron du 21^e siècle, António Maçanita fonde Fitapreta et Sexy Wines à l'âge de 24 ans au côté de David Booth, un viticulteur anglais. Dès leurs premiers vins, ils cumulent les prix de prestigieuses compétitions. Maintenant un leader de l'industrie, il est consultant pour plus de 11 vignobles en plus d'être propriétaire-vigneron de 4 compagnies. Son succès est le résultat de sa passion et de la complicité de ceux avec qui il partage cette passion.

Reconnaissance

Les vins de Sexy Wines sont constamment soulignés lors de compétitions prestigieuses tels que The International Wine Challenge de Londres ou de Bordeaux en plus d'avoir été mentionnés plusieurs fois parmi les 50 meilleurs vins du Portugal. Ils sont tout aussi présents dans les ouvrages spécialisés.

Pays	Portugal	Producteur	Sexy Wines
Région viticole	Alentejo	Cépage(s)	50% touriga nacional, 25% aragonez, 15% cabernet sauvignon, 10% syrah
Appellation	Vinho Regional Alentejano	Conservation	5 à 6 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Rubis violet profond

Nez

Arôme de fruits des champs noirs, de pain toasté, d'épices, de figues et de chêne français.

Bouche

La fusion entre des cépages emblématiques du Portugal et de la France crée un vin mûr et corsé et avec une belle concentration de fruits. Presque velouté, l'acidité est ce qui donne la structure à ce vin, les saveurs de baies et de figues l'arrondissent.

Accord mets/vin

S'accorde à la perfection autant avec des plats très élaborés qu'avec des plats simples tel que de la viande rouge

Commentaires

Les mois de maturation dans la région de l'Alentejo sont chauds et secs avec des nuits froides. Les vignes poussent sur des roches infertiles des sols schistes produisant naturellement de faibles rendements et un fruit concentré. À la récolte, les raisins sont sélectionnés à la main dans de petites boîtes à leur point culminant de maturité. Toutes les grappes sont ensuite inspectées pour la qualité. La fermentation se fait à 27°C pour une période pouvant atteindre 15 jours.

En une ligne