



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## VINHAS VELHAS tinto

ROU986

### 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 vignerons 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 viticole</b>	Douro	<b>Cépage(s)</b>	tinta barroca, tinta roriz, rufete
<b>Appellation</b>	Douro	<b>Conservation</b>	5 à 8 ans
<b>Service</b>	Décanner et servir entre 16 et 18°C		

### Description

#### Oeil

Noyau bleu profond presque noir aux reflets grenat.

#### Nez

Arômes de baies noires sauvages, de prune et de mûre, avec de savoureuses notes d'épices.

#### Bouche

Moyennement corsé et sec, il a une bonne acidité, est bien équilibré et a une finale longue et élégante.

### Accord mets/vin

#### Commentaires

Provenant d'une parcelle réunissant de plus de 20 variétés indigènes - Tinto Barroca, Tinta Roriz et Rufete étant les principales - principalement des vignes âgées de plus de 70 ans, cultivées sur des pentes à flanc de coteau (sols dérivés de schistes et de granit) à une altitude moyenne de 500 à 600 mètres. Vendangé à la main avec 65% d'égrappage et un foulage minimal. Trois mois de contact sur peaux, puis une longue fermentation en «lagares» thermorégulées. Fermentation malolactique en fûts de chêne français (25% neufs), puis élevage (mêmes barriques) pendant 36 mois. Sucre résiduel: moins d'1 g/L

### En une ligne