Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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 Folias 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

Pays	Portugal	**Producteur**	Folias de Baco
Région vinicole	Douro	**Cépage(s)**	Assemblage de +20 cépages co-plantés
Appellation	Douro	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	Décanter 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 côteau (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