



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



## 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

TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits

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

### Description

#### Oeil

Couleur rubis pâle

#### Nez

Nez de grande fraîcheur aux notes de cerise, iode et clou de girofle.

#### 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. Débourage naturel après 24 heures, et fermentation en petites cuves inox de 600 à 1000l. Sucre résiduel: 0.38 g/l

### En une ligne