



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

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