

DRINKS.

Lavradores de Feitoria Quinta da Costa das Aguaneiras DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408261
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro
Embouteilleur	Lavradores de Feitoria Vinhos de Quinta S.A., Zona Industrial de Sabrosa 5, 5060-191 Sabrosa
Marque	Lavradores de Feitoria
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe rouge brillant. Parfum riche et floral avec des arômes de baies sauvages et de cassis. En bouche, des tanins doux avec une certaine acidité, des notes fruitées et un léger côté épicé. Bon potentiel de stockage.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Touriga Nacional et Tinta Roriz
Etiquette	graphique, minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	viandes rouges, gibier

Description

La vallée du Douro est sans doute connue de tous les amateurs de vin de Porto. Par le passé, les vigneronnes de la vallée, qui est divisée dans les sous-régions Baixo Corgo, Cima Corgo et Douro Superior, cultivaient principalement pour le compte de grands producteurs de vin de Porto. Le potentiel de cette région à produire un vin d'excellente qualité a été quelque peu négligé. En 1999, à l'initiative de Dirk van Niepoort, 18 Quintas se sont réunies pour former une coopérative et s'engager sur une nouvelle voie dans la production de vin. Ils assument tous le rôle de dégustateurs et d'acheteurs indépendants, de producteurs et de distributeurs. Ils sont constamment en contact les uns avec les autres et, ensemble, ils se concentrent sur une sélection rigoureuse des raisins, dans le but d'obtenir le meilleur des vignobles. Les vignes âgées de 80 ans maximum bénéficient d'excellentes conditions climatiques et d'un sol de qualité exceptionnelle. Alors que les pentes raides de Cima Corgo sont caractérisées par des sols d'ardoise et de granit, Baixa Corgo bénéficie d'un climat atlantique qui rend les sols plus fertiles. A l'opposé se trouve le Douro Superior avec son climat sec. Les raisins proviennent de la famille Quinta Costa de Cima Corgo. La production est réalisée selon la méthode traditionnelle de foulage des raisins avec les pieds dans de grands conteneurs. La lente macération est effectuée dans des "lagares" (récipients en granit), ainsi que dans de grands fûts de chêne. Le vieillissement subséquent se déroule pendant environ 14 mois dans des fûts de chêne français.