

DRINKS.

Quinta Varzea da Pedra Tinto Reserva IG Lisboa 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7017421
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Quinta Várzea da Pedra
Embouteilleur	Quinta Várzea da Pedra, N8, Bombarral, Portugal
Marque	Quinta Várzea da Pedra
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	frais et clairement structuré avec des tanins ronds, des fruits de baies noires, du bois de chêne épicé, des framboises et du cacao.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Syrah et de Touriga Nacional
Etiquette	artistique, ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

La Quinta Várzea da Pedra se consacrait autrefois à l'élevage bovin et à la production laitière. Au début du 20e siècle, la famille s'est tournée vers la viticulture et l'arboriculture - les terres de la commune de Bombarral ont été plantées de poiriers de la variété Pêra-Rocha et de vignes des variétés Syrah, Touriga Nacional, Arinto et Fernão Pires. La situation des vignobles entre l'océan Atlantique et la Serra de Montejunto a pour conséquence un mésoclimat favorable dont les raisins profitent à bien des égards. Les frères Tomás et Alberto Emídio gèrent le domaine familial depuis 2015. Ils ont rénové la propriété en conservant les anciennes installations tout en investissant dans des équipements modernes. Selon la tradition, les raisins sont vendangés à la main et foulés aux pieds. Une fois la fermentation achevée, le Tinto Reserva est élevé pendant douze mois en fûts et affiné pendant douze mois supplémentaires en bouteilles. Le design original et artistique de l'étiquette de la bouteille a été inspiré aux frères par les vieux carreaux de la ferme.