



Galitos rouge Bib 5L

[Read More](#)

SKU:

Price: 17,00€ TTC

Categories: [Vins](#), [Vins Rouges](#)

Product Description

Vin rouge régional Alentejano Vinification: Ce vin a été élaboré à partir de raisins sélectionnés, plantés dans les vastes plaines argilo-calcaires et schisteuses de Borba. Quand ils arrivent à la cave, les raisins sont égrappés et broyés. La fermentation alcoolique a ensuite lieu à une température contrôlée de 25°C. Pendant cette période, la macération se déroule pendant 7 jours en utilisant la méthode de pompage afin d'optimiser l'extraction de la couleur et des arômes. La phase suivante est la fermentation malolactique, une étape très importante qui permet au vin de devenir plus doux et plus lisse. Après la période de stabilisation du vin dans des cuves en acier inoxydable par des procédés physiques, le vin est filtré avant d'être mis en bouteille le printemps suivant. Cépages: Aragonêz, Castelão, Trincadeira Dégustation: Apparence rouge claire et vive avec une couleur rubis bien définie. Arômes de fruits sauvages, typiques du cépage Aragonêz. Saveur fruitée avec d'agréables notes de fraise, typique du cépage Castelão, associée à une belle fraîcheur offerte par le cépage Trincadeira. Servir à 16-18°C Suggestions: Convient bien en accompagnement de la viande de porc grillée et même des sardines grillées.
