



## Quintas Borba reserva rouge Alentejo DOC

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 13,00€ TTC

**Stock:** instock

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

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin AOC Alentejo DOC. Ce vin est issu de raisins sélectionnés dans les plus anciens vignobles de la Région de Borba. Après un contrôle strict de l'évolution de la maturation des raisins, à l'arrivée à la cave les raisins sont égrappés, puis placés en fermentation alcoolique dans une cuve inoxydable, avec foulage mécanique, se terminant par une macération de 10 jours, sous contrôle de la température à 22-25°C. La fermentation malolactique a lieu dans une cuve inox. Pour plus de complexité, de structure et de richesse, le lot final sélectionné a vieilli pendant 12 mois en fûts de 2ème et 3ème année, en chêne français et américain, et 6 mois en bouteille. Visuel : belle couleur grenat profond. Nez : arômes de fruits rouges et d'épices Dégustation : Saveur douce, soulignée par des notes de fruits sauvages noirs, des tanins lisses et une belle longueur. Taux de sulfites inférieur à 120 mg.



## JMF rouge 75 cl

[Read More](#)

**SKU:** usgv0001

**Price:** 5,00€ TTC

**Stock:** instock

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

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin Rouge avec une teneur en alcool de 12,9%.

CLASSIFICATION: Vin de la Péninsule de Setubal

PAYS: Portugal

RÉCOLTE: 2018

TYPE: Rouge

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Castelão (80%) et Trincadeira (20%)

GÉNOLOGUE: Domino Soares Franco

VINIFICATION Terroir sablonneux, fermentation avec la peau à 28°C.

DÉGUSTATION:

Une belle couleur rubis. Notes de fruits rouges, fraise, framboise, épices. En bouche un fruité et une acidité équilibrés, plaisant et léger avec peu de tanins.

SUGGESTION de DÉGUSTATION: Idéal pour les plats de viandes rouges et blanches.

Dégustation idéale de 12 à 14°C. A boire jeune.



## Carrascal 75 cl

[Read More](#)

**SKU:** usgv0002

**Price:** 4,50€ TTC

**Stock:** instock

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

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus. Ventes en demi gros, par carton de 6 bouteilles.**

Vin rouge avec une teneur en alcool de 13,5%.

CLASSIFICATION: Vin de la Région de Lisbonne

PAYS: Portugal

RÉCOLTE: 2017

TYPE: Rouge

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Aragonês, Castelão et Syrah

GÉNOLOGUE: José Neiva Correia

VINIFICATION Classique, macération étendue après fermentation. Fermentation sous température contrôlée. passage en fûts de chêne américains.

DÉGUSTATION:

Notes de fruit mûr et de mûres, le séjour en fûts de chêne apporte un équilibre et une fin en bouche douce et lisse.

SUGGESTION de DÉGUSTATION:

A servir à une température de 16 à 18°C, excellent seul, il accompagne parfaitement les viandes en ragoût et grillées, ainsi que les fromages et charcuteries.

A boire immédiatement.

# Montes Claros garrafeira



[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 17,00€ TTC

**Stock:** instock

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

## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

**Vinification:** ce vin rouge a été élaboré à partir d'une sélection de vieilles vignes installées dans des sols argilo-calcaires, avec un contrôle rigoureux de la production et de l'évolution de la maturation de chaque raisin. La fermentation eu lieu dans des cuves en inox, la macération a duré 10 jours, à une température contrôlée de 24 ° C. La fermentation malolactique a eu lieu en fûts neufs de chênes français et américain, durant une période de repos de 12 mois. Après filtration rapide, la mise en bouteille et une dernière période de repos de 30 mois en bouteille, la vin est enfin commercialisé. **Cépages:** Trincadeira, Aragonêz, Tinta Caiada **Dégustation:** Aspect limpide et couleur grenat avec une belle profondeur. Bonne intensité aromatique, avec la prédominance de notes de fruits rouges, de café, de chocolat et d'épices. Saveur douce, avec une fraîcheur fruitée, une excellente structure, astringence rapide d'épices et grillé. Équilibre, élégance et persistance en finale. Servir à une température de 16-17°C. Ce vin peut être consommé immédiatement ou être servi dans 10 ans. **Suggestions:** Meilleur servi avec de la viande rouge, il exprimera au mieux ses saveurs.



# D João 3 L

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 59,00€ TTC

**Stock:** outofstock

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

## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin rouge avec une teneur en alcool de 13°.

CLASSIFICATION: Vin de la région de Lisbonne "réserve"

PAYS: Portugal

RECOLTE: 2017

TYPE: Rouge

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CEPAGES: Alicante Bouschet et Castelão.

OENOLOGUE: José Neiva Correia

VINIFICATION prolongée post-fermentation, macération de 30 jours. Vieillesse pendant un an en fut de chêne Américain.

DEGUSTATION: Notes de violette, coloré et fruité, le D. João V offre des arômes de prune noire, de baies sauvages et d'épices. Son passage en fût en fait un vin élégant avec du corps et une grande intensité. Il procure une fin en bouche assez longue et une acidité maîtrisée.

SUGGESTION de DEGUSTATION: Idéal pour les plats épicés, les viandes rouges rôties ou grillées et les fromages les plus forts.

Dégustation idéale de 16° à 18°C.



## Serras Azeitao rouge

[Read More](#)

SKU:

Price: 6,00€ TTC

Stock: outofstock

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

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin IGP Péninsule de Setubal. **Vinification:** Les cépages sont fermentés séparément selon la méthode traditionnelle, avec une courte période de macération, et une fermentation à température contrôlée pour assurer la conservation des arômes fruités, visant un style moderne, très fruité et particulièrement agréable lorsqu'il est consommé jeune. Non vieilli dans des fûts en bois. **Cépages:** Castelão, Aragonês et Syrah **Dégustation:** Arôme fruité, dominé par des nuances de fruits des bois et de confiture de fraises. En bouche, on retrouve des arômes identiques au nez, intégrés à une structure tannique lisse. Température de service à 14-16 ° C. **Suggestion:** Des plats de viande légers et de la morue, à une température un peu plus basse qu'un vin rouge ordinaire.



## Aldeia Saloia rouge 75 cl

[Read More](#)

SKU: usgv0007

Price: 4,00€ TTC

Stock: instock

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

## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin rouge avec une teneur en alcool de 13,05%.

CLASSIFICATION: Vin de table

Pays: Portugal

RÉCOLTE: 2017

TYPE: Rouge

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Aragonês, Castelão et Caladoc

CENOLOGUE: José Neiva Correia

VINIFICATION: Classique, avec macération étendue post fermentation.

DÉGUSTATION: Ce vin est surprenant par sa douceur, sa robe rouge intense, et ses arômes de fruits rouges. Le corps et la longueur en bouche sont très équilibrés.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION : Accompagne parfaitement les barbecues, les plats de pâtes, et la plupart des fromages. A servir à une température de 16 à 18°C.



## Adega de Borba premium rouge

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 9,00€ TTC

**Stock:** outofstock

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

## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Appellation d'origine contrôlée Alentejo DOC. Un GRAND vin portugais. Fruit du travail d'Oscar Gato et primé à de multiples reprises (Paris, Berlin...). C'est un assemblage de 4 cépages, dont deux reconnus en France plus particulièrement. - **Trincadeira - Touriga Nacional - Alicante Bouschet - Cabernet Sauvignon** Ce vin provient d'une des régions les plus anciennes en terme de culture de la vigne au Portugal. La fermentation se passe en cuve inox, sous température contrôlée, mais il bénéficie d'un séjour en fût de chêne neuf, français, pendant une durée de 6 mois. Il a une robe grenat d'une grande profondeur. Les arômes de bonne intensité révèlent des notes de fruits rouges mûrs, confiture et poivre. Sa saveur est douce et élégante, mettant l'accent sur des saveurs de fruits noirs et même de café. La teneur en sulfite est plutôt basse avec un taux moyen de moins de 120 mg. Idéal sur des viandes comme l'agneau, le gibier et les fromages traditionnels. Se conserve en cave jusque 5 ans.



## Quintas Borba grand reserva rouge 2015

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 34,00€ TTC

**Stock:** instock

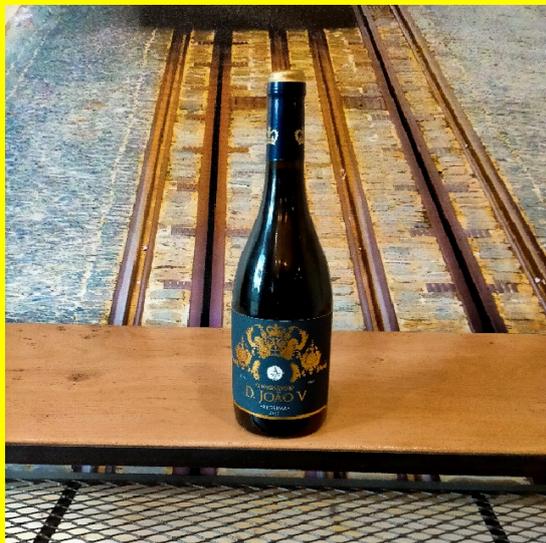
**Categories:** [Vins](#), [Vins Rouges](#)

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin d'appellation d'origine Alentejo DOC. **Vinification:** Quintas de Borba Grande Reserva est un vin rouge produit avec des raisins rouges de vieilles vignes de la région de Borba à Syrah, Aragonêz, Touriga Nacional, planté dans la région de l'Alentejo. Après le processus de fermentation à des températures contrôlées, les vins sont restés dans des fûts de chêne français et américain neufs pendant 12 mois, puis ont été affinés en bouteille pendant 12 mois.

**Cépages:** Alicante Bouschet, Syrah et Touriga Nacional. **Dégustation:** Le Quintas de Borba Grande Reserva est un vin rouge rond, complexe et intensément aromatique de la région viticole de l'Alentejo. D'arômes de fruits rouges mûrs, il exprime des notes de cerises, de prunes ainsi que des arômes d'épices et de compote de fruits rouges, une acidité équilibrée et une finale persistante. Stocker à une température de 18°C. Servir à une température comprise entre 15°C and 16°C. Attention millésime 2015, quantités limitées !



## D. Joao rouge 75 cl

[Read More](#)

**SKU:** usgv0008

**Price:** 11,00€ TTC

**Stock:** instock

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

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin rouge avec une teneur en alcool de 13°.

CLASSIFICATION: Vin de la région de Lisbonne "réserve"

PAYS: Portugal

RECOLTE: 2017

TYPE: Rouge

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CEPAGES: Alicante Bouschet et Castelão.

OENOLOGUE: José Neiva Correia

VINIFICATION prolongée post-fermentation, macération de 30 jours. Vieillesse pendant un an en fut de chêne Américain.

DEGUSTATION: Notes de violette, coloré et fruité, le D. João V offre des arômes de prune noire, de baies sauvages et d'épices. Son passage en fût en fait un vin élégant avec du corps et une grande intensité. Il procure une fin en bouche assez longue et une acidité maîtrisée.

SUGGESTION de DEGUSTATION: Idéal pour les plats épicés, les viandes rouges rôties ou grillées et les fromages les plus forts.

Dégustation idéale de 16° à 18°C.



## Quatro ventos rouge

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 4,50€ TTC

**Stock:** instock

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

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin d'appellation d'origine DOURO DOC CEPAGES : Tempranillo, Touriga Nacional, Touriga Francesa

DEGUSTATION : Robe rouge cerise assez claire, un nez qui s'offre généreusement sur des notes de baies mûres (griottes et mûres), avec un peu de cannelle, une attaque en bouche longue et sur le fruit, tout en finesse, rondeur et puissance soutenues par une structure tannique harmonieuse. SUGGESTIONS : Pâtes, viande, agneau Servir entre 16 et 18 °C



## Capricho do rei 1,5 L

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 18,00€ TTC

**Stock:** outofstock

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

### Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des**

**mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin rouge avec une teneur en alcool de 13,05%.

CLASSIFICATION: Vin de la région de Lisbonne Monocépage

Pays: Portugal

RÉCOLTE: 2017

TYPE: Rouge

CLIMAT: Tempéré Méditerranéen sous influence de l'Atlantique.

CÉPAGES: Syrah

ŒNOLOGUE: José Neiva Correia and lisete Lucas

VINIFICATION: Prolongée post-fermentation, macération de 30 jours. Fermentation sous température contrôlée.

Ce vin particulièrement abouti ne contient que 96 mg/l de sulfites, ce qui correspond à un vin labellisé

"biologique".

DÉGUSTATION: Arôme intense de baies sauvages bien mûres et des notes balsamique. Les tanins sont présents en mais doux, avec une fin en bouche assez longue. Vin élégant, harmonieux et puissant.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION : Idéalement, servi avec des viandes ou des poissons grillés, une viande blanche ou un plat végétarien. A servir à une température de 16 à 18°C.

---