

Quinta da Bacalhoa 2016



[Read More](#)

SKU:

Price: 25,00€ TTC

Stock: instock

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

Product Description

Vin IGP régional de la Péninsule de Setubal. **Vinification:** Les cépages choisis sur le domaine, un Cabernet Sauvignon et un Merlot bénéficient des conditions naturelles pour permettre une maturation lente et équilibrée. La fermentation primaire a lieu à une température contrôlée (25 ° C), suivie d'une période de «cuvaion» (macération pelliculaire post-fermentation) de trois semaines. Après une sélection minutieuse et de nombreuses dégustations et tests, le lot final a été fabriqué après avoir vieilli pendant 11 mois en fûts de chêne français neufs.

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot **Notes de dégustation:** Des arômes de fruits rouges associés à des nuances de bois et d'épices. En bouche, les arômes de fruits rouges sont intensifiés et combinés à des tanins fondus. Sa finale est fraîche, un peu minérale, élégante et très complexe. Température de service à 16-18 ° C

Suggestion de dégustation: Viande rouge et gibier.