Terras de Mogadouro rouge

Read More

SKU:

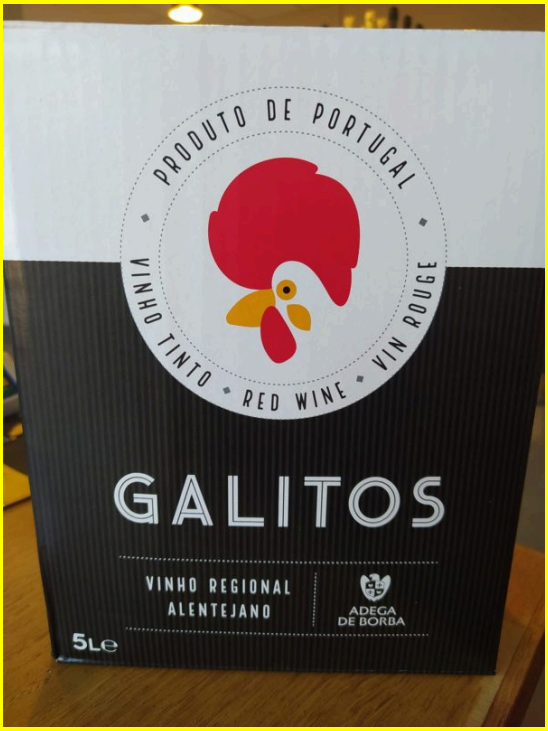
Price: 12,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Vin Tras Os Montes DOC. Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz Robe rubis, corsé, arôme intense de fruits rouges et de fleurs sauvages, avec quelques notes de mûres. En bouche, il présente du volume, une acidité bien intégrée avec des fruits rouges mûrs et des tanins soyeux. La finale est longue, harmonieuse et élégante.



Galitos rouge Bib 5L

Read More

SKU:

Price: 17,00€ TTC

Stock: instock

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 25ºC. 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 Aragonez. Saveur fruitée avec d'agréables notes de fraise, typique du cépage Castelão, associée à une belle fraîcheur offerte par le cépage Trincadeira. Servir à

16-18ºC **Suggestions:** Convient bien en accompagnement de la viande de porc grillée et même des sardines grillées.

Borba Senses Syrah monocépage

Read More

SKU:

Price: 11,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Vin Régional Alentejano Monocépage Syrah **Vinification:** Les raisins ont été égrappés et fermentés avec une macération complète en cuve inox à 25 ° C, suivie d'une fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable. Mise en fût pendant 9 mois en barriques de chêne français neuves et environ 4 mois en bouteille. **Dégustation:** Couleur grenade. Bonne intensité aromatique de fruits noirs, de gâteau anglais et de chocolat. Saveur douce avec l'acidulé du bonbon de cerise, tanins entiers avec un léger arôme de pain grillé et très onctueux en fin de bouche. Servir à 16-17ºC. Ce vin peut être consommé immédiatement après la mise en bouteille ou conservé pendant au moins 10 ans. **Suggestions :** Idéal pour accompagner les viandes rouges cuites au four, le gibier ou les desserts traditionnels portugais.

Portas S Pedro rouge 2017

Read More

SKU:

Price: 3,50€ TTC

Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Vin rouge Adega de Palmela Vinho Regional Lisboa. Cépages Castelao, Aragones et Syrah. Robe vermeille/rubis, avec des notes épicées, de fruits mûrs et herbes. Bien équilibré en bouche. Existe également en BiB de 5 Litres. Alc 13,00 %

Adega De Palmela Grande réserve 2017

Read More

SKU:

Price: 19,00€ TTC

Stock: outofstock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Vin rouge appellation d'origine PALMELA DOC 2017. Cépages : Castelao, Syrah, Touriga Nacional et cabernet sauvignon Ce vin subit une fermentation et une maceration pelliculaire longues, puis 12 mois en fûts de chêne français et américain. Il convient parfaitement à la plupart des plats traditionnels portugais, la viande grillée, les fromages et gibiers. Sa robe couleur rubis peut tirer sur le violet, les arômes de fruits rouge évoluent et présentent des notes de confiture, d'épices, de pain grillé et de vanille. En bouche les tannins sont soyeux et la finale agréable. A conserver jusque 10 ans. Médaille d'argent au concours internationale de Lyon. Alc 14,5 %

Hexagon Grand Cru Portugais

Read More

SKU:

Price: 65,00€ TTC

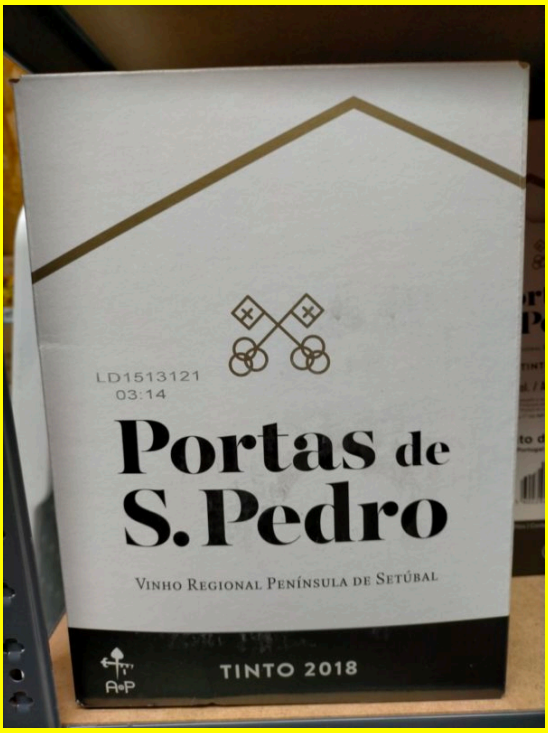
Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Attention : en précommande uniquement et quantités limitées à 3 bouteilles par client maximum. Ce vin, primé dans de nombreux évènements a reçu la note de 94 avec Robert Parker pour l'année 2014 et l'année 2009. Millésime : 2015 Cépages : Touriga Nacional (25,3%), Touriga Franca (13,8%), Tinto Cão (22,1%), Trincadeira (9,7%), Syrah (19,4%) et Tannat (9,7%). Terroir: Sablo arigileux Œnologue : Domingos Soares Franco Vinification : Les grappes sont foulées en cuves d'inox "lagares" et fermentées en contact direct avec les peaux pendant 6 jours à 28°C. La fermentation alcoolique est achevée en fûts de chêne. On applique un bâtonnage pendant 3 mois. Le vin est élevé 10 mois en fûts de chêne français neufs. La production annuelle ne représente

que 6200 litres. Conservation : Temperature de 12ºC et taux humidité of 60% Date de dégustation maximale recommandée: 16 ans après la mise en bouteille (2035) Dégustation : Décanter et servir avec du gibier, fromages... à une température de 16°C. Avec l'âge on peut rencontrer un léger dépôt tout à fait normal. A l'oeil il se révèle d'un rouge profond, il développe des arômes de fruits des bois, de bois, de violette et de feuilles de tabac. En bouche, il est très équilibré, rond avec des tannins présents. La finale est élégante.



Portas de S. Pedro Bib 5L

Read More

SKU:

Price: 17,00€ TTC

Stock: outofstock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Vin de la Péninsule de Setubal DOP. Castelao, Aragones et Syrah. Ce vin est issu d'une petite coopérative de la péninsule de Setubal, mais il a de grandes qualités ! Plusieurs professionnels l'ont sélectionné pour leur carte. Très agréable en bouche, il se révèle léger et d'une grande fraicheur. Le stanins sont présents mais discrets. Les fruits mûrs sont eux biens présents, avec une finale persistante. Un des meilleurs rapports qualité prix !

Coribante Salento 2019

Read More

SKU:

Price: 16,50€ TTC

Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

IGP Salento. Cépages : Syrah et Malvasia Nera. Coribante est un vin rond et souple aux parfums fruités, qui surprend par sa fraîcheur et sa complexité. Il est issu d'un assemblage de deux cépages différents et d'années différentes : la syrah de la dernière vendange auquel il emprunte parfums et arômes d'un vin frais et la malvasie noire de l'année précédente affinée en barrique pendant 12 mois environ et auquel il prend la structure d'un vin

mature. Suggestions : Fromages affinés, Plats très épicés, Viandes rouges...

Vin Bio des Pouilles Primitivo Bpuntoio "B.io"

Read More

SKU:

Price: 13,00€ TTC

Stock: outofstock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

IGP Primitivo Puglia. Monocépage Primitivo à 100%. Ce vin rouge des Pouilles est certifié Bio. Il développe des arômes de cerise, de raisins secs, d'amandes toastées et de chocolat. En bouche il se révèle ample et élégant, avec une finale assez longue. Suggestion : parfait associé à des pâtes à la bolognaise, un gibier ou un bon fromage de brebis. A servir entre 16 et 18°C.

Montes Claros Doc Anlentejo

Read More

SKU:

Price: 6,00€ TTC

Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Vin d'appellation d'origine Alentejo DOC. Cépages : Syrah, Aragonez, Touriga Nacional. Récolte issue des meilleures parcelles, avec une fermentation contrôlée entre 25 et 28°C, 12 mois en cuve inox et 3 mois en fûts de chêne français et américain. Belle robe grenade avec des nuances violettes. Au nez arômes intenses de fruits rouges mûrs. En bouche tannins équilibrés, fruits rouges et épices. Teneur en sulfites assez faible, moins de 100 mg. Suggestion de dégustation : A consommer dans les 4 ans, entre 15 et 17°C. Accompagne les viandes rouges, grillées et fromages à pâte molle.

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 «cuvaison» (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.

Palmela Villa Palma Rouge Reserva

Read More

SKU:

Price: 8,90€ TTC

Stock: instock

Categories: Vins, Vins Rouges

Product Description

Appellation d'origine Palmela DOC. Cépages : Castelao, Syrah, Aragones et Cabernet Sauvignon. Vinification : Fermentation contrôlée et macération pelliculaire prolongée, avec une phase en cuve de chêne français et américain. Dégustation : Belle robe rubis, avec des reflets violets, arômes de fruits rouges évoluant vers la confiture, des notes épicées, de pain grillé et de vanille. En bouche, une belle douceur, des tannins discrets et une longue finale. Idéal avec les plats traditionnels portugais, viande grillée, fromages. A servir entre 16 et 18°C, jusqu'à 10 ans de garde.