



VINO DE PORTUGAL
2018 "ESCOLHA DO ENOLOGO"
CASTELO DOS MOUROS (SYRAH,
TRINCADEIRA,
ARAGONEZ, ALICANTE Bouschet)

Pays : Portugal
Région : Alentejo
Sous région :
Cépage(s) : Syrah, Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat soutenue. Le nez séduit par ses arômes de fruits murs, ses fines touches boisées et épicées. La bouche est ronde, avec des tanins fins malgré une belle charpente et structure. Son fruité généreux lui apporte de la souplesse et un caractère suave. Un assemblage judicieux suivi d'un élevage maîtrisé apportent à ce vin une originalité et une qualité remarquable.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges : agneau, canard, boeuf, chevreuil. Sélection de fromages à croûtes lavées et pâtes dures.

Commentaires du sommelier :

"Escolha do Enologo" c'est à dire, la Sélection de l'oenologue est un vin assemblant 4 cépages et élevé 9 mois en barriques de chêne français. Originaire de la plus grande région viticole du pays et aussi la plus ensoleillée, ce vin issu de raisins bien mûrs est habilement boisé et vous charmera par son fruit juteux et son caractère généreux.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

