

Quinta Do Carneiro

Pactus, Touriga Nacional

IGP Lisboa

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Portugal

Région : Lisboa

Millésime :



100 % Touriga Nacional



Alcool : 13 %



Le microclimat très caractéristique de la Quinta do Carneiro, aux traits typiquement méditerranéens, offre des conditions idéales pour une bonne maturation. En effet, les températures relativement élevées, comprises entre 29 et 30 °C, enregistrées sur les coteaux exposés au sud et à l'ouest, où sont implantés les vignobles de cépages rouges, associées à une humidité atmosphérique relativement faible (< 60 %), ont contribué à un bon enrichissement des raisins en sucres et en polyphénols, et ont permis d'obtenir un excellent état sanitaire. Égrappage partiel et foulage des raisins, légère macération pré-fermentaire, fermentation en cuves inox à température contrôlée entre 25 et 28 °C, suivie d'une macération pelliculaire post fermentaire de 8 à 10 jours. Élevé pendant 6 mois en fûts de chêne français et 3 mois en bouteille.



Au nez, des arômes floraux raffinés, de roses et de violettes en parfaite harmonie avec la vanille apportée par le bois. La bouche est fidèle au cépage, avec des notes florales. Il révèle une belle structure et une bonne complexité, avec des tanins adoucis par le chêne dans lequel il a vieilli. Un vin très équilibré et élégant, avec une finale longue et persistante. Il est conseillé d'ouvrir la bouteille 1 heure avant de le servir, à une température de 18 °C.



C'est en 1984 que Quinta Do Carneiro voit le jour. La propriété est située à proximité de l'ancienne et importante route royale, entre Carregado et Coimbra, où certains membres de la famille royale sont passés et ont séjourné. La partie résidentielle du domaine conserve encore des traces de l'ancienne architecture, comme en témoignent les vieilles pierres autour des portes et des fenêtres.

