

# Quinta Do Carneiro

## Vinhas do Carneiro

IGP Lisboa

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Portugal

Région : Lisboa



40% Castelao, 30% Touriga Nacional et 30% Tinta Roriz



Alcool : 13.5 %



Le microclimat très caractéristique de la Quinta do Carneiro, avec des attributs méditerranéens clairs, est une excellente condition pour une bonne maturité. En fait, les températures relativement élevées, 28-30°C, ressenties sur les pentes orientées au sud et à l'ouest, où se trouvent les vignobles de la variété de raisin rouge ainsi que l'humidité relativement faible (< 60 %) ont contribué à ce que les raisins soient bien enrichis en sucres et en polyphénols, déterminant un excellent état de santé.

Égrappage total et foulage des raisins, légère macération pré-fermentaire, fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 25 et 28 °C, suivie d'une macération pelliculaire post-fermentaire



Se distinguent les arômes de fruits rouges mûrs mais frais.

Complexe, doux et bien équilibré avec une finale veloutée.

Ce vin peut accompagner des plats de viande et des pâtes, excellent compagnon pour les barbecues. C'est un excellent vin pour tous les jours



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.