



2018

QUINTA DO FRANCÊS

Rouge

Dégustation:

Robe rubis foncé.

Nez aux arômes intenses de petits fruits rouges, d'épices, de réglisse et de torréfaction. La bouche est très expressive, très fruitée et complexe avec des tanins bien intégrés.

Finale longue et intense.

Vinification et élevage:

Raisins cueillis à la main et mis dans des caisses de 12 Kg, avec une double sélection, dans le vignoble et dans la cave. Les raisins sont totalement éraflés et font une pré-fermentation à froid durant 2 jours. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox thermo-régulées entre 28- 32°C avec macération des peaux pouvant durer 8 à 21 jours.

La fermentation malolactique se déroule en barriques puis le vin est élevé de 14 à 20 mois en barriques neuves de chêne français.

Filtrage: le vin n'est pas filtré.

Service:

18 - 20°C.

Producteur:

Quinta do Francês Odelouca River Valley

Viticulteur: Patrick Agostini

Œnologue: Patrick Agostini

Fiche Technique

Région	IGP Algarve
Appellation	Vin Régional Algarve
Encépagement	Cabernet Sauvignon - Syrah - Trincadeira - Aragonês
Climate	Méditerranéen/continental Jours chauds et nuits fraîches
Terroir	Schiste acide
Densité de plantation	3700 pieds par hectare
Taille	Guyot simple
Degré d'Alcool	13,5%
Bouteille	750 ml