

2017



IANTHIS

Cabernet Sauvignon

Syrah

Rouge

Dégustation:

Robe grenat intense.

Nez de cerise, réglisse, chocolat noir et léger grillé. En bouche des notes de framboise, poivre noir, tabac et vanille.

Beaucoup de corps et d'acidité, des tanins bien équilibrés, bien polis et une finale très persistante.

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 26- 28°C avec macération des peaux de 12 à 16 jours.

La fermentation malolactique se déroule en barriques puis le vin est élevé de 16 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 – Pedro Mendes

Fiche Technique

Région	IGP Algarve
Appellation	Vin Régional Algarve
Encépagement	Cabernet Sauvignon, Syrah
Climat	Méditerranéen/continental Jours chauds et nuits fraîches
Terroir	Schiste acide.
Degré d'Alcool	14,5%
Bouteille	750 ml