



2019

ODELOUCA

Rouge

Dégustation:

Robe rubis foncé. Arômes intenses et concentrés de fruits noirs et rouges, d'épices douces et de vanille. En bouche, riche et concentré, bien équilibré et une bonne longueur fruitée.

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. Après une pré-fermentation à froid durant 2 jours, la fermentation alcoolique se déroule en cuves en inox thermo-régulées entre 26-30°C pendant 8 jours et une macération des peaux pendant environ 18 jours. Vieillessement: de 9 à 12 mois en barriques de chêne français.

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, Trincadeira, Syrah, Aragonês, Touriga Nacional
Climat	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



QUINTA DO FRANCÊS
ODELOUCA RIVER VALLEY