



Redoma Tinto 2019

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Dans le verre, Redoma présente une robe grenat avec un cœur riche. Comme à l'accoutumée, il présente un caractère ferme : l'arôme révèle les notes d'herbes typiques du cépage tinta amarela. S'y ajoutent des arômes de baies rouges fraîches et des notes expressives de poivre rose. En bouche, il est léger avec une longueur sensible qui, avec les pédoncules utilisés, donne un vin compact et bien structuré. Avec sa longue finale épicée, il fait preuve d'équilibre et de précision, qualités qu'il doit à son élevage en grands fûts de bois.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin rouge
Pays	Portugal
Région	Douro
Appellation	DOC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Tinta Amarela, Tinto Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315769
Accord mets et vins	Bœuf, Champignons, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés, Volaille, Gibier, Agneau
Avis	Falstaff 90/100



Vinification

Une sélection particulière. Les raisins sont amenés avec 100% de leurs rafles dans un lager en acier inoxydable équipé de dispositifs de foulage automatiques, où ils sont macérés pendant une courte période. Le vin est ensuite élevé pendant environ 22 mois dans de grands fûts en bois.





Terroir

Les anciens vignobles de la rive gauche du Douro sont marqués par l'ardoise.

Histoire

Le Redoma a été le premier vin rouge sec de Dirk Niepoort et a été présenté en 1991.

Le Redoma est considéré comme le vin phare de Niepoort Vinhos.

