



Quinta da Manoella 2017

Une robe violette impénétrable. Un nez de prune mûre, de cerise noire et de cassis, avec des notes boisées délicates. En bouche, de la cerise noire fondante, du bois de santal, du sureau et des nuances de chocolat noir. Un vin intense et complexe, mais élégant, avec des tannins soyeux et une minéralité relevée. Excellent potentiel de garde.

Producteur	Wine & Soul
Type d'article	Vin rouge
Pays	Portugal
Région	Douro
Appellation	Vinho Tinto
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	13.9 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Diverse autochtone Rebsorten
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	9222117
Accord mets et vins	Fromage, Plats mijotés, Bœuf
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Vinifié en cuves de pierre et foulé aux pieds durant les 10 jours de fermentation. Viennent ensuite le pressurage, puis l'élevage en barriques françaises neuves pendant 20 mois.

Terroir

Les vignes centenaires abritent plus de 30 cépages autochtones du Douro.

Histoire





Le domaine a été fondé en 2001 par Sandra Tavares da Silva et Jorge Serôdio Borges, un couple de vigneron qui a investi dans de vieux vignobles et acheté des terrains dans la vallée de Pinhão. «Notre objectif est de créer des vins qui reflètent le caractère des vignobles et des cépages traditionnels de la vallée du Douro. Des vins à l'équilibre réussi entre concentration, complexité et élégance.»

