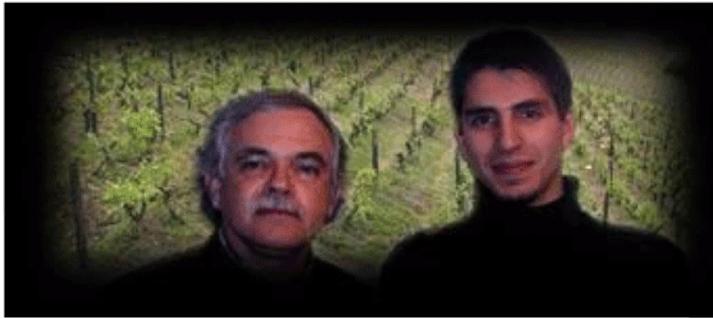


ALVES DE SOUSA

Vale da Raposa

Reserva 2009



Vignoble & Vinification

Superficie: 110 hectares répartis sur 5 domaines.

Situation géographique: Situé près de Santa Marta de Penaguião dans la région de Baixo Corgo dans la vallée de Douro à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Exposition : Ouest, inclinaison de 60%.

Géologie du sol: Schiste.

Encépagement: 45% Touriga Nacional, 30% Tinto Cão, 25% Autres.

Âge moyen des vignes: 20 ans et plus.

Rendements : 25 ha/hl.

vendanges manuelles tôt le matin. Égrappage total. Fermentation avec les peaux d'une durée de 5 à 6 jours avec contrôle des températures. Peu de macération des peaux pour ne pas extraire trop de tanins et de couleur.

Élevage: 7 mois en fûts de chêne français, 3 mois minimum en bouteilles.

Dégustation

Couleur rouge rubis.

Au nez, des arômes intenses de groseille, d'épices et de chocolats noirs qui se marient bien au chêne français délicat.

Le palais est très élégant, complexe et toujours en évolution révélant des tanins fins et une bonne fraîcheur. Des allusions de griottes et de café complètent cet ensemble avec classe et élégance. Une finale longue et harmonieuse.

Durée de conservation : Jusqu'en 2019.



Alves de Sousa

Vale da Raposa
reserva
2009

Douro

CIP 11073758
16,40 \$

BALTHAZARD

8, Place du Commerce bureau 103
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3
TEL : 514-288-9009
FAX : 514-288-9779
Info@vinsbalthazard.com

*BALTHAZARD sélectionne pour vous
ce qu'il y a de mieux.*

Retrouvez-nous sur le Web :
Vinsbalthazard.com



Salada de Bacalhau. Jantar em 28 de novembro de 2011.