

VINHA GRANDE

PORTUGAL, DOURO, 2017

APPELLATION : DOURO DOC

CÉPAGE : 30% TOURIGA NACIONAL, 30% TOURIGA FRANCA, 25% TINTA RORIZ ET 15% TINTA BARROCA

DOMAINE

Enracinée au cœur des vertigineuses terrasses de la Vallée du Douro, au Portugal, la Maison Ferreira symbolise la tradition de perfection de ce grand terroir. Fondée par des vignerons en 1751, elle doit sa réputation au génie de Dona Antonia Adelaïde Ferreira qui se dépensa sans compter pour élever ses portos au rang des meilleurs au monde. Grâce à son esprit entrepreneurial, Dona Antonia Adelaïde Ferreira, femme d'affaires convaincue et bien respectée du 19^{ième} siècle, a contribué à la création d'une des maisons les plus reconnues du Portugal. Vinha Grande fait partie du portfolio Casa Ferreirinha, du nom affectueux donnée à Dona Antonia Ferreira dans son village natal : Ferreirinha (petite Ferreira) ou Ferreirinha-da-Régua.



TERROIR

Les raisins proviennent des propres domaines de Ferreira dans la région du Haut-Corgo, près de Pinhão (Quinta do Seixo, Quinta do Porto et Quinta do Cadeo principalement) et dans le Douro Supérieur, près de Barca d'Alva incluant Quinta da Leda.

VINIFICATION

La vinification se déroule dans les installations très modernes de Quinta do Seixo et Quinta da Leda. Après un foulage léger et l'égrappage, les raisins sont versés dans des cuves inox où se déroule la fermentation alcoolique et la longue macération. L'extraction se déroule à température contrôlée via macération et remontage automatisé. Après la fermentation, une période d'élevage de 12 à 18 mois commence en barriques usagées de chêne français. Durant cette période, de nombreux tests et analyses sont effectués afin de suivre l'évolution du vin avant l'assemblage final. Afin de préserver la qualité de Vinha Grande, le vin n'est soumis qu'à une très légère filtration avant l'embouteillage et ne subit pas de stabilisation à froid. Il se peut donc qu'avec le temps un léger dépôt naturel se développe dans la bouteille.

CARACTÉRISTIQUES

Belle intensité et complexité des arômes où dominent les fruits rouges et noirs, quelques notes d'asperge et d'artichaut. On retrouve également des notes de poivre noir, de noix de muscade et de bois bien intégré. Au palais, le vin est charpenté et révèle une acidité vive et équilibrée, les tanins sont ronds et d'excellente qualité et les notes de fruits noirs amènent une finale longue et harmonieuse.

ACCORDS METS ET VIN

Vin gastronomique qui accompagnera parfaitement les plats de viande rouge. Il peut aussi être servi avec des viandes blanches et le poisson grillé au four.

PRIX DÉTAIL : 18.00 \$ | PRIX LICENCIÉ : 16.85 \$ | CCNP : 865329 | VIN ROUGE - 750 ML - 13.7 % D'ALCOOL



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



SPÉCIALITÉ APP. CONTINU



0 5 6 0 1 0 0 7 4 7 5 4 5 4

AUTHENTIC

V I N S E T S P I R I T U E U X



3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca