La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

CAP WINE PORTUGAL

Quinta Beira Douro 2014

39,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	11632345
Prix licencié	33.91$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Portugal
Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
Région	Douro
Appellation	Douro
Cépage(s)	Touriga Nacional 30 %
Cépage(s)	Souzao 30 %
Cépage(s)	Touriga Francesa 30 %
Cépage(s)	Tinta Roriz 10 %
Couleur	Rouge
Taux de sucre	4.1
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	En barrique de chêne français entre 16 et 18 mois
À boire	Jusqu'en 2022

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les Quintas du Douro sont des vignobles prestigieux, surplombant en terrasses le majestueux fleuve Douro. Ces vignobles sont inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'Unesco. Les deux Quintas produisent de grands crûs, puissants et élégants sous leur propre nom : Quinta Beira Douro et Quinta Do Malhô, crûs reconnus par le gotha des critiques mondiaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe arborant une couleur rouge violacé profond. Nez puissant d'où émanent des parfums de violette, de fruits noirs mûrs et de bois. Il évoque aussi des subtils arômes de réglisse. Ce rouge sec démontre une agréable fraîcheur et est muni de tannins enrobés. Sa bouche ample se termine dans une finale assez persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins sont cultivés au pied du fleuve Douro sur des sols de schistes profonds, ce terroir est naturellement frais de part son exposition et la présence du Douro sert de régulateur; ce vin est issu de vieilles vignes en terrasses. Climat méditerranéen avec hiver rigoureux et étés très chauds. La particularité réside dans la présence du fleuve et des montagnes qui ont des orientations différentes.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après un tri sur la grappe, les raisins son envoyés dans les lagares , ils sont refroidis pour la macération préfermentaire de quelques jours avec des foulages au pied 2 fois par jour. la fermentation alcoolique commence avec des levures indigènes. Le décuvage se fait en petite cuve béton; il y a remontage, pigeage et macération post fermentaire de 2 semaines. Le vin fait sa malo en barriques neuves de chêne français.

CAP WINE
PORTUGAL



0 817339 014536

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale