



## CAP WINE PORTUGAL

Barco Negro Branco  
2018

14,95\$

\* Prix de détail suggéré



|  |                          |                                        |
|--|--------------------------|----------------------------------------|
|  | Code produit             | 14233913                               |
|  | Prix licencié            | 13.00\$                                |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                               |
|  | Type d'approvisionnement | Importation privée                     |
|  | Statut                   | Non disponible                         |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                         |
|  | Pays                     | Portugal                               |
|  | Désignation réglementée  | Denominação de origem controlada (DOC) |
|  | Région                   | Douro                                  |
|  | Appellation              | Douro                                  |
|  | Cépage(s)                | Rabigato                               |
|  | Cépage(s)                | Codega                                 |
|  | Cépage(s)                | Viosinho                               |
|  | Couleur                  | Blanc                                  |
|  | Sucre                    | Sec                                    |
|  | Fermeture                | Liège                                  |
|  | Type de vieillissement   | En cuve Inox                           |
|  | À boire                  | Jusqu'en 2018                          |



### 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 crus, puissants et élégants sous leur propre nom : Quinta Beira Douro et Quinta Do Malhò, crus reconnus par le gotha des critiques mondiaux.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Il est d'un jaune pâle, avec des arômes d'agrumes et de fleurs. En bouche il est fruité avec une belle acidité et une longue finale. Il est prêt à boire, mais pourra se conserver en bouteille pour environ 10 ans.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol de granite et de schistes. Le vignoble est planté à une altitude entre 450m et 650m.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Le raisin est pressé et le moût décanse pour une période de 48 heures. La fermentation se fait à basse température. (14 degré) pendant 3 semaines. L'élevage se fait en cuve Inox.

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

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île 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