



Dona Maria Amantis 2017

Júlio Tassara Bastos

Situé près de la ville d'Estremoz au Alentejo, Dona Maria est l'une des plus belles demeures de la région ; construite au 18e siècle par le roi Joao V pour l'une de ses dames d'honneur « Dona Maria ». Le vin est produit sur le domaine depuis plus de 150 ans mais ce n'est que dans les années 80 que Júlio Bastos s'y est installé. L'établissement vinicole a alors été restauré. Il est équipé aujourd'hui de la plus moderne des technologies, mais Júlio Bastos perpétue la tradition avec les fameux "lagares" où les raisins sont sélectionnés et vinifiés selon la méthode traditionnelle de foulage aux pieds.

Producteur: Júlio Tassara Bastos

Pays: Portugal

Région: Alentejo

Appellation: Alentejo

Millésime(s): 2017

Cépage(s): 25% Cabernet-sauvignon,
25% Petit verdot, 25% Syrah,
25% Touriga nacional

Taux d'alcool: 14%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 14504947

Prix (licencié): 22,96\$

Prix (particulier): 26,40\$

VITI-VINI

Viticulture

Vignes de 60 ans et plus non irriguées pour une très belle expression du terroir.

Élevage

12-14 mois en barriques de chênes français et américain

Vinification

Méthode traditionnelle de la région, la vendange est foulée aux pieds dans les « lagares », grandes cuves en granite pour garder toute la fraîcheur des grappes.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Belle robe rubis. Nez expressif subtilement mentholé avec des notes de fruits rouges et d'épices. Le palais est élégant avec des tannins soyeux et une belle acidité qui révèlent un très bel équilibre pour laisser place à une finale fraîche et persistante.

Accords vins et mets

Côtes de porc, filets mignons de porc, porc effiloché

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire