



Touriga Nacional 2018

Quinta dos Roques



Quinta dos Roques, dans le petit village d'Abrunhosa do Mato entre Mangualde et Nelas, est une très belle représentation des vins de la région du Dão. La vigne et les vins font partie du quotidien de la famille Lourenço depuis plus d'un siècle.

Au début des années 1980, une nouvelle page s'est tournée dans l'histoire du domaine. Le système en place jusque là, de cultiver les vignes et de vendre la production à la coopérative locale a pris fin et le projet de produire des vins de qualité au nom du domaine a vu le jour.

La priorité a été mise sur les vignes, en utilisant les dernières techniques pour planter les cépages régionaux sur le terroir granitique. Puis après plusieurs années un nouveau chai a été construit en alliant tradition et modernisme.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur environ 35 hectares, dont 13 de vieilles vignes ayant pour certaines jusqu'à 40 ans d'âge!

Producteur: Quinta dos Roques

Pays: Portugal

Région: Dão

Appellation: Dão

Millésime: 2018

Cépages: 100% Touriga Nacional

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14940466

Prix (licencié): 43,66\$

Prix (particulier): 50,56\$

VITI-VINI

Type de sol

Sols granitiques, mélangés à un peu d'argiles et de schistes.

Viticulture

Tailles Guyot et Cordon de Royat. Pas d'herbicides. Enherbement naturel.

Vinification

Égrappage total. Fermentation en cuves Inox avec des levures sélectionnées à une température de 28-30 °C. Macération de 18 jours. Seulement une légère filtration sur plaques à cellulose avant embouteillage.

Élevage

15 mois en barriques neuves de chêne français

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe sombre et brillante. Nez typé de violettes, cassis, cerises et noix de pin avec une touche de boisé grillé. Bouche ample et riche sur des tannins fermes laissant entrevoir un grand potentiel de garde.

Accords vins et mets

Entrecôte grillée aux cèpes et sauce balsamique. Carré d'agneau aux herbes fraîches et au porto. Filet de bœuf au bleu et à la pancetta.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe une heure avant de servir entre 16 et 18 °C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais il gagnera énormément après quelques années dans le cellier.