



QUINTA DAS AMORAS RESERVA 2016

Code SAQ : 11572805
Prix : 15.60\$
Producteur : Casa Santos Lima-Companhia das Vinhas SA
Alcool : 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité
Pays : Portugal **Région :** Lisboa **Appellation :** Vinho Regional Lisboa
Cépages : Arinto 35% - Fernao Pires 30% - Chardonnay 20% - Vital 15%
Sol : Calcaire, argile et sable **Densité de plantation :** 4200 pi/ha
Acidité totale : 4,32 g/l **pH :** 3,12 **Sucres résiduels :** 1.7 g/l

ASPECTS TECHNIQUES

Vignoble en pente douce avec des altitudes comprises entre 100 et 220 mètres bénéficiant d'une excellente exposition au soleil. De plus, le climat est tempéré par la proximité de l'océan Atlantique. L'élevage est fait cépage par cépage en cuves inox. L'assemblage final est minutieusement élaboré selon les qualités de chaque vin pour obtenir avec précision le style recherché. Un léger passage en fût sera fait au final pour apporter une dimension texturale plus dense avec un apport aromatique plus complexe.

DÉGUSTATION

Bien équilibré avec une présence d'agrumes et de fruits exotiques. Belle minéralité et tout en fraîcheur avec une fine présence de chêne grillé parfaitement intégré, le tout dans une finale ample, longue et agréable.

ACCORDS VINS ET METS

Calmars frits à la sauce citronnée aux herbes. - Brochettes de crevettes et de pétoncles aux zestes d'agrumes - Brochettes de poulet à la téquila et à la lime.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 10 et 12 C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2017.

RÉCOMPENSES

Trophée prestige : Les Citadelles du vin
Médaille d'Argent : The Mundus vini International Wine Award

