



*Coureur
des vignes*



RESERVA TINTO

COLINAS DO DOURO

DOURO SUPÉRIEUR, PORTUGAL

LE PRODUCTEUR

Fondée en 2009, Colinas do Douro est une jeune "Quinta" dont le projet compte parmi les plus excitants et les plus sérieux de la scène viticole portugaise actuelle! Le domaine a choisi de s'établir dans un environnement des plus inhospitaliers : le Douro supérieur. Dans ces lieux arides, sous un ciel bleu presque toujours exempt de nuages, l'équipe y accomplit le tour de force d'élaborer des vins au style frais, avec des saveurs pleines mais sans aucune lourdeur. La philosophie est d'intervenir au minimum afin de capturer toutes les subtilités du terroir. Cette mission s'illustre aussi par la participation du domaine au programme "économie et biodiversité" de l'Union européenne, visant à réduire au maximum l'impact des activités économiques humaines sur la faune et la flore. Des oiseaux de proie survolent les vignes plantées entre 450 et 650 mètres d'altitude dans une zone protégée du parc international du Douro. Les chais signés par l'architecte réputé Souto Moura, s'intègrent parfaitement dans le paysage.

LE VIN

Les différentes parcelles du vignoble se distinguent par des sols granitiques typiquement associés à la région du Beira

Alta, en plus des sols de schiste propres au Douro. Colinas do Douro réalise grâce à cette diversité un assemblage où chaque variété a bénéficié de conditions optimales. Le Touriga nacional prédomine dans cette cuvée « Reserva ». L'altitude et l'orientation nord-ouest des parcelles permettent à ce cépage d'exprimer la facette fraîche et équilibrée de sa personnalité.

La robe se compose de tons violacés. Les arômes se développent sur une trame subtilement marquée par le passage en barriques de chêne français. Des effluves floraux, de la bergamote et des petits fruits rouges précèdent le cèdre et les notes balsamiques. La fraîcheur de la bouche et la souplesse des tannins en font une cuvée finement équilibrée.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: Touriga nacional (40%), Touriga franca, Tinto cão, Tinta Roriz, Sousão
- Élevage: 12 mois
- Sol: Granite et schiste
- Degré d'alcool : 13,5%
- Accords : côtelettes d'agneau et grillades de boeuf, brochettes de feta, fenouil et poivrons grillés

Code SAQ : + 13886867

