



*Coureur
des vignes*



DAC TINTO

COMPANHIA DE VINOS DEL ATLÁNTICO

D.O.C. DAÓ, PORTUGAL

CVA

Compañía de Vinos del Atlántico (CVA) a été fondée en 2002 dans le but d'unir le patrimoine viticole des familles d'Alberto Orte et de Patrick Mata, jusque-là indépendantes et très influentes dans la production de vin en Espagne. Actuellement, l'entreprise produit des vins dans 18 appellations différentes au sein de la péninsule ibérique. L'objectif est d'offrir des cuvées sur mesure qui expriment l'identité du terroir dont ils proviennent, mais aussi de faire découvrir ou redécouvrir les régions et cépages oubliés de la péninsule ibérique.

LE VIN

Dão, signifiant « offrir », évoque le partage et la convivialité que procure le vin. Le DAC n'est donc rien d'autre qu'une invitation à se retrouver et partager un instant festif !

A travers cette cuvée, le producteur et œnologue Alvaro Castro veut faire transparaître l'image des vins typiques du Dão des années 1970. Située entre 400m et 700m, cette région viticole est cernée de toutes parts par les montagnes qui la protègent du vent. De manière générale, les conditions climatiques du Nord du Portugal confère aux vins du Dão un excellent potentiel de garde.

Issu de vignes de presque 30 ans, le DAC fait preuve d'équilibre et

affiche une belle texture grâce à un élevage en fûts de chêne entre 12 à 18 mois. Les vendanges manuelles, qui permettent plus de précision dans le résultat final, le rendent d'autant plus authentique et unique. Le nez frais et expressif présente des effluves de fruits rouges et l'intensité aromatique est relevée par un soupçon de poivre et de réglisse. En bouche, des notes fumées viennent souligner la mûre, le cassis et la framboise. Le tout se mêle élégamment, lié par des tannins soyeux. Dôté d'une belle longueur, ce vin pourra aussi bien accompagner une assiette de charcuteries & fromages qu'une viande grillée telle que le porc ou le bœuf !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 30% Touriga Nacional, 20% Jaen, 30% Tinta Roriz, 20% Alfrocheiro
- Âge des vignes : 29 ans
- Vinification : 12 à 18 mois en fûts de chêne français de 2-3 ans
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +13172400

