VIN TRINSEC

Coureur des vignes

TERRA D'ALTER ALF ALFROCHEIRO

TERRAS DE ALTER

ALENTEJO, PORTUGAL

LE PRODUCTEUR

Terras de Alter est le projet de deux familles profondément enracinées dans la tradition agricole de la grande région d'Alentejo, aux abords de la frontière avec l'Espagne. Les activités de la ferme s'étendent de l'élevage des chevaux à la culture du liège en passant les olives et les noix. L'apport du dynamique et entreprenant vigneron australien Peter Bright a permis de concrétiser une passionnante aventure vinicole. Peter ayant développé une vaste expérience dans des terroirs arides comme celui de la Barossa Valley, il a guidé le domaine dans l'élaboration de vins merveilleusement frais et balancés malgré la chaleur de l'Alentejo. Ce tour de force est aussi possible grâce au vignoble savamment planté : une multitude de cépages traditionnels trouve place dans des parcelles parfaitement adaptées à chacun. C'est ainsi que le domaine s'illustre par sa panoplie de vins monocépages.

LE VIN

Ce vin élaboré à partir d'Alfrocheiro, cépage indigène que Terras de Alter surnomme avec affection le « Pinot du Portugal », présente toutes les caractéristiques classiques qui font la renommée de la variété, avec ses arômes rappelant les mûres sauvages et ses notes épicées. C'est d'ailleurs en hommage à cette variété que la cuvée est nommée « ALF ». Outre les qualités intrinsèques de l'Alfrocheiro, la grande amplitude thermique entre le jour et la nuit de l'Alentejo et les techniques agricoles respectueuses de l'environnement (agriculture raisonnée avec utilisation minimale d'intrants) offrent des conditions idéales pour la maturation des raisins.

Après une fermentation en cuves inox avec macération lente, le vin est mis en bouteille sans passage en barrique. Ce processus permet de préserver toute la pureté et la délicatesse du fruit. D'une belle couleur rubis, il charme par son parfum envoûtant de petits fruits noirs bien mûris et sa touche d'herbes aromatiques et d'épices douces. Son acidité vivifiante fait place à une bouche à la fois gourmande et souple, qui se termine tout en fraîcheur. Polyvalent, il sera aussi confortable à l'apéro qu'à table.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: 100% Alfrocheiro
- Climat: continental
- Sol: Argilo sablonneux
- Degré d'alcool : 13,5%
- Accords : grilled-cheese et chutney, keftas, pâtes au pesto de poivrons rouges

Code SAQ : + 14128267

Vintrinsec.com 514-806-0265 info@vintrinsec.com