



**PORTUGAL VR ALENTEJANO ROUGE
2020 " RESERVA " CASTELO DOS
MOUROS (40% ARAGONEZ, 30%
SYRAH, 30% TRINCADEIRA) / PARRAS**

Pays : Portugal
Région : Alentejo
Sous région :
Cépage(s) : 40% Aragonez, 30% Syrah, 30% Trincadeira

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat soutenue et brillante. Nez intense et élégant, dominé par les fruits rouges (airelles) et noirs (sureau) bien mûrs, quelques notes épicées dont du poivre et de la réglisse. Boisé légèrement présent et bien intégré. En bouche, vin structuré, charnu mais souple et parfaitement équilibré avec une finale longue. Les arômes de fruits rouges et noirs sont intenses et très plaisants.



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Préparation de viande rosée ou rouge rôtie ou grillée avec sauce épicée (pigeonneau aux épices,...).

Commentaires du sommelier :

Très belle bouteille provenant du sud du Portugal, région de l'Alentejo. Assemblage réussit de variétés locale, française et espagnole (l'Aragonez n'est autre que le Tempranillo). Ce Reserva est élevé en fûts de chêne qui est parfaitement intégré à ce vin original et gourmand. Un vin à découvrir après 1 ou 2 heures d'aération.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

