

RUBRICA

Rubrica

2016 12 meses em barricas de carvalho francês MAGNUM

Alicante Bouschet, Touriga Nacional,

Aragones, Syrah, Petit Verdot, Tinta Miúda - 1,5L



DESCRIPTIF CONCIS

Robe rouge grenat intense et vibrante. Bel arôme grillé avec beaucoup de baies noires accompagnées de notes d'herbes et de menthe. En bouche, il est gourmand et riche en saveur et possède une texture enviable. La finale est longue et équilibrée.

Climat:

Continental méditerranéen avec des étés chauds et des hivers rudes. La plupart des précipitations tombent en hiver et sont retenues par le calcaire.

Sol:

Principalement calcaire.

Vinification:

38% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional, 18% Petit Verdot, 17% Syrah et 7% Aragonez. Les raisins sont récoltés et sélectionnés manuellement. Macération à froid pendant 24 heures. Les raisins fermentent tous séparément dans des fûts en acier inoxydable pendant 15 jours. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français.

RUBRICA

En 2002, il se lance un nouveau défi avec ce projet gigantesque du domaine « Herdade dos Grous ». Là encore, il ne lui aura pas fallu beaucoup de millésimes pour en faire une vitrine de l'Alentejo. Point culminant de ce projet, cette magnifique et inédite cuvée « Moon Harvested » réalisée à partir d'une vendange effectuée à la pleine lune. La critique plébiscite cette cuvée, il est de nouveau en 2007, et pour la seconde fois, élu « Onologue de l'année » au Portugal.