Art Terra Tinto, Alentejano



Ce rouge biologique de l'Alentejo allie puissance et fraîcheur, offrant une expression authentique de son terroir d'argile et de schiste. Issu d'un assemblage audacieux de touriga nacional et de syrah, vinifié selon des méthodes ancestrales, il incarne l'équilibre parfait entre tradition et modernité, pour un vin généreux et d'une grande pureté aromatique.

Origine: Les vignobles sont situés près d'Évora, bénéficient d'un climat méditerranéen chaud et de sols argileux-schisteux, idéaux pour une maturation lente et équilibrée des raisins. Ces conditions uniques confèrent au vin sa minéralité distinctive et sa structure tannique élégante.

Encépagement: 40% alicante bouschet, 40% touriga nacional, 20% syrah

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main, éraflés, puis macérés 48 heures avant fermentation en cuves ouvertes à température contrôlée (22-28°C), avec pigeages automatiques. La fermentation malolactique s'effectue en cuves inox, préservant toute la fraîcheur et la typicité du fruit.

Dégustation: Sa robe rubis profond annonce un nez complexe de baies sauvages, de feuilles de menthe, de zestes d'orange et de fleurs blanches. En bouche, il séduit par sa puissance maîtrisée, sa fraîcheur vivifiante, des tanins mûrs et soyeux, et une finale persistante aux notes épicées.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec des viandes rouges rôties, du gibier ou des plats à base de porc, il sublime aussi les saveurs fumées et les plats mijotés. Son profil charnu et fruité en fait un compagnon parfait pour des fromages affinés ou des charcuteries ibériques.