Antonio Braga - Portugal

Douro d'artisan coup de coeur à prix doux

Par BarriQ

Détails de l'offre



ATMOSFÉRICO BRANCO 2025

Une pure minéralité en bouteille ! Le nez s'ouvre sur de magnifiques notes de pierre mouillée et d'agrumes frais, relevées d'une touche subtilement pétrolée qui apporte beaucoup de complexité. En bouche, la tension est éclatante : c'est vif, gourmand et plein d'énergie. L'élevage soigné sur lies fines apporte juste ce qu'il faut de volume pour enrober cette trame acidulée. Une finale longue et texturée qui appelle immédiatement la gorgée suivante.

Production

4 000 bouteilles

Couleur

Blanc

Pays

Portugal

Région

Douro

Appellation

Douro DOC

Cépages

Gouveio, Folgazão, Rabigato

Nature des sols

Schistes

Culture

Traditionnelle avec Respect du terroir

Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Débourbage statique. Fermentation partielle en fûts de 228 litres.

Élevage

6 mois sur lies fines.

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Accord mets & vins

Ceviche de bar aux agrumes – Fromages de chèvre frais – Salade de poulpe

Service

10–12 °C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Cartons

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

13.5 % vol.

Antonio Braga - Portugal

Douro d'artisan coup de coeur à prix doux

Par BarriQ

Détails de l'offre



SATISFAZ BASTANTE TINTO 2025

Un rouge qui porte parfaitement son nom et "satisfait grandement" ! Le nez est une véritable friandise, débordant de fruits rouges mûrs (cerise, framboise, groseille), de jus de cassis frais et de myrte. La bouche surprend par son velouté et sa souplesse : les tanins sont déjà parfaitement intégrés. C'est ample, soyeux et doté d'une fraîcheur déconcertante pour la région. Un pur jus de plaisir à déguster légèrement rafraîchi !

Production

7 300 bouteilles

Couleur

Rouge

Pays

Portugal

Région

Douro

Appellation

Douro DOC

Cépages

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Mourisco Roxo

Nature des sols

Schistes

Culture

Traditionnelle avec Respect du terroir

Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg, éraflage total, macération pré-fermentaire. Fermentation à température contrôlée, plus fraîche que la norme. Extraction très douce.

Élevage

Principalement en cuves inox, avec 15 % en fûts de chêne français usagés.

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Accord mets & vins

Pluma ibérique grillée – Charcuteries fines – Tajine d'agneau aux pruneaux

Service

10–15 °C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Cartons

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

12 % vol.