



## AMORA BRAVA

15,95\$

\* Prix de détail suggéré

### Índio Rei Dão 2018

|  |                          |                                        |
|--|--------------------------|----------------------------------------|
|  | Code produit             | 14492616                               |
|  | Agent                    | Noble Sélection                        |
|  | Prix licencié            | 14.70\$                                |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                               |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                 |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                            |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                         |
|  | Pays                     | Portugal                               |
|  | Désignation réglementée  | Denominação de origem controlada (DOC) |
|  | Région                   | Beiras                                 |
|  | Appellation              | Dão                                    |
|  | Cépage(s)                | Aragonez 40 %                          |
|  | Cépage(s)                | Touriga Nacional 30 %                  |
|  | Cépage(s)                | Jaen 20 %                              |
|  | Cépage(s)                | Alfrocheiro 10 %                       |
|  | Pourcentage d'alcool     | 13%                                    |
|  | Couleur                  | Rouge                                  |
|  | Sucre                    | Sec                                    |
|  | Taux de sucre            | 1,3                                    |
|  | Type de vieillissement   | Cuve inox                              |
|  | Durée de vieillissement  | 24 mois                                |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée en 2014 par Carlos Silva et Susana de Melo Abreu, la maison Amora Brava se distingue par ses vins authentiques provenant du Dao. La cuvée Índio Rei (Roi Indien) et ses motifs tribaux rendent hommage aux peuples indigènes qui ont accueilli les premiers explorateurs portugais en Amérique du Sud.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge profond aux nuances de grenat. Au nez, on y perçoit des arômes de fruits rouges, de prune, de cerise et d'épices douces. En bouche, le vin est velouté avec une belle fraîcheur, des tanins doux et on y retrouve des notes de fruits mûrs. Un bel équilibre et une finale longue qui accompagnera à merveille vos plats de viandes et légumes grillés, de poisson et vos fromages.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont situées sur une pente douce avec exposition sud, à 500 m d'altitude sur des sols granitiques et de loam sableux.

Les raisins, vendangés manuellement, sont égrappés et vinifiés en cuves inox avec macération sur peaux afin d'extraire le maximum des cépages du Dão. Des interventions à la vigne et des interventions à la vinification sont effectuées.

STEVE GUILBAULT

(514) 215-1346  
Gestionnaire des ventes

LES FIGOLI

(450) 822-1668  
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

ANDRÉA MATHURIN

(581) 996-1514  
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE

(438) 833-4816  
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER

(514) 549-7689  
Montréal

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657



levures indigènes. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé 24 mois en cuve inox, suivi d'un affinage en bouteille.



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Monterégie, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal