



AMORA BRAVA

Índio Rei Dão 2018

15,95\$

* Prix de détail suggéré

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 au chai sont effectuées par nos équipes locales et régionales.

STÉPHAN GUILBAULT
(514) 275-1344
Gestionnaire des ventes

FRANÇOIS 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 2 ans 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
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