

Duo de Cabernet

IGP Péninsule de Setúbal · 2020



2020 fut la première récolte à la Quinta dos Arcos des cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Les vignes sont situées à proximité du Parc Naturel de la Serra da Arrábida, à environ 5 km en ligne droite de l'Océan Atlantique — la Serra da Arrábida s'interpose entre la vigne et l'océan, atténuant l'influence maritime tout en permettant des conditions de maturation optimales.

Vin produit uniquement à partir des cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, qui se sont parfaitement adaptés au terroir. Rendement de 3,5 tonnes par hectare. Les vendanges ont eu lieu à la mi-septembre 2020.

Le raisin, vendangé manuellement, a été éraflé et foulé. La fermentation a eu lieu en cuve inox avec pigeage automatique à 24°C pendant deux semaines, puis pressurage. Après la fermentation malolactique, le vin a été élevé en cuve inox pendant 22 mois avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis brillante et intense. Arômes de fruits noirs et de violette — groseilles et cerises noires. Finale prolongée portée par des tanins fins.

ACCORDS METS & VIN

S'accorde avec les viandes rouges, le filet de porc rôti, les pâtes à la sauce tomate, les légumes comme les poivrons ou les aubergines farcies, ou les fromages tels que brie, camembert, fromage d'Azeitão et fromage de la Serra da Estrela.



FICHE TECHNIQUE

MARQUE	RÉGION	VOLUME
Sangue Real	Péninsule de Setúbal	75 cl
MILLÉSIME	ALCOOL	MISE EN BOUTEILLE
2020	13,5 % vol	Juillet 2022
COULEUR	PH	PRODUCTION
Rouge	3,64	4 400 bouteilles
CÉPAGES	ACIDITÉ TOTALE	CENOLOGIE
Cab. Franc · Cab. Sauv.	5,65 g/L	Équipe Sangue Real
APPELLATION	SUCRE RÉSIDUEL	
IGP Péninsule de Setúbal	1,00 g/L	
STYLE	ÉLEVAGE	
Vin tranquille	22 mois en inox	