



[//quintadacarolina.pt/](https://quintadacarolina.pt/)

QUINTA DA CAROLINA
DOURO

Portugal 



Quinta da Carolina

Carolina 2019

HISTOIRE :

Luis Pedro gère depuis 2015 les 4 Ha de vignes et d'oliviers du domaine familial. Les vignes sont toutes exposées au Nord, sur les pentes raides du Cima Corgo, région la plus fraîche du Douro. Parallèlement, il est aussi le chef de cave de Dirk Niepoort depuis plusieurs années. C'est l'un des jeunes vignerons les plus talentueux du Douro qui maîtrise l'art des grands vins et collabore sur différents projets avec d'autres vignerons de son talent pour réinventer les vins de sa région.

Carolina est un vignoble de 2ha sur schistes noirs planté en 1950 avec des variétés indigènes du Douro, notamment Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Francesa, Tinta Francisca, Rufete, Tinta Roriz, Bastardo, entre autres.

APPELLATION : DOURO DOC
CÉPAGE : Tinta Amarela, Tinto Cão,
Touriga Francesa
TERROIR : Sols de Schistes
RÉGION : Cima Corgo
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :
Macération d'une semaine, fermentation en fûts de chêne français et autrichiens de 500 litres pendant 24 mois, puis un an en acier inoxydable.
2000 bouteilles produites

CONSERVATION ET SERVICE :
A boire entre 2023 et 2030
Température de service : 14-16°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Carolina 2019 possède une belle couleur rubis, au nez le vin a des notes herbacées, de fleur de violette, de chocolat noir et de baies rouges. Le vin est profond et persistant en bouche, épicé, un peu boisé et assez sombre avec des notes graphites. Le vin reste très fin, frais et peu extrait, ce qui le rend particulièrement digeste jeune, mais avec une excellente aptitude au vieillissement.

ACCORDS :

Ragoût d'agneau au thym et son gratin, côtelette de veau aux cèpes, lapin façon chasseur

