

## QUINTA DAS MAIAS

### Maias Tinto AOC DAO

Jaen 40%, Touriga Nacional 30%,  
Alfrocheiro 20%, Tinta Roriz 10%

### *Portugal*



En 1897 la propriété était déjà enregistrée sous ce nom. L'ancien cellier est encore là pour attester du passé. Mais à part cela il ne reste que l'extraordinaire beauté du site avec les Maias, rameaux de genêts en fleur... Le domaine de 25 hectares est partagé entre des vignes de 25 ans pour 15 hectares et des vignes plus récentes pour le reste. Dès 2007 Luis Lourenço a commencé une transition en agriculture raisonnée et depuis 2012 le vin est certifié BIO à 100%.

Les raisins complètement égrappés sont pressés doucement, s'ensuit une fermentation dans des cuves inox avec des levures indigènes à 28 -30°C. Macération de 13 jours puis élevage en cuve inox sans passage en bois.

La robe est couleur rubis, brillante, le nez des rappelle le cassis et la mûre. En bouche ce vin est puissant, mais avec des tanins soyeux et une belle persistance.

Alcool : 13%

Servir à 14 -16°C

Un vin à boire dès maintenant avec viandes rôties ou des BBQ avec des saucisses par exemple, mais il évoluera favorablement pendant 5-7 ans.