

Coup de Cœur ♥

CABRA FIGA

Portugal

Origine : Portugal
Appellation : IG Régional Lisboa
Millésime : 2022
Cépage(s) : Tinta Roriz – Castelão.
Élevage : En cuves inox.

PRESENTATION :

Plus qu'un domaine viticole, un patrimoine !

Adega Mor est située dans la région viticole de Lisbonne. Basée à Sobral de Monte Agraço.

La production et la commercialisation du vin a commencé en 1946 avec le Grand père, la vigne était déjà une tradition dans la famille.

Diego Martins inspiré par ses racines et animé par son esprit visionnaire a fondé Adega Mor.

L'ESPRIT « CABRA FIGA »

La jovialité et le charisme de l'intrépide et audacieux Cabra Figa offrent des moments inoubliables !!

Une série qui se veut jeune décontractée, les vins sont fruités, aux étiquettes modernes et design.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Une robe colorée limpide.

Nez : Nez intense de fruits rouges avec prédominances de la fraise & de groseille.

Bouche : Une bouche pleine de fraîcheur, un agréable sentiment de légèreté, accompagné par le fruité omniprésent. Bref on ne s'ennuie pas !

Suggestions gourmandes :

Parfait avec les saveurs méditerranéennes, comme la tapenade, les rillettes de poisson ou les crevettes, mais aussi avec le fromage de chèvre frais.

Coup de cœur : avec les amis à l'apéro, à table il accompagnera vos plats cuisinés.




PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be