



Morgadio Da Calçada Reserva Branco 2021

Provezende est une région très particulière du Douro pour les vins blancs. Située à 600 mètres d'altitude et orientée à l'est, elle donne naissance à des vins blancs frais, complexes et concentrés. Le Morgadio da Calçada Reserva Branco est un vin qui exprime le vignoble, le lieu et la région d'où il provient. Les vieilles vignes et l'altitude sont les facteurs clés du succès de ce vin, le défi étant d'équilibrer l'acidité et le volume afin d'obtenir un vin frais doté d'un grand potentiel de vieillissement. Le vin présente un caractère minéral très intense et profond. Au nez, il est très complexe, avec d'excellentes notes toastées de barrique et de fines herbes parfaitement intégrées dans un profil d'agrumes et légèrement floral. En bouche, il fait preuve d'une grande présence tout en restant fin et délicat, avec des notes de fruits blancs et quelques épices. Il est corsé sans être lourd, avec une bonne concentration et un boisé parfaitement équilibré. La finale est très complexe, élégante et légèrement salée. Un vin blanc à déguster dans un verre bourguignon.

Producer	Niepoort
Region	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	Rabigato, Codega de Larinha, Arinto et autres
Drinking window	2025-
Alc.	11.5%
Vinificatie	Les raisins ont été délicatement pressés et le moût a été laissé à reposer pendant environ 24 heures. La fermentation alcoolique a eu lieu dans des fûts de chêne français usagés de 228 litres.
Rijping	10 mois en fûts de chêne français

24,70 €