



Vinhos Imperfeitos D & V 2018

Avec sa couleur citrique, dans une année équilibrée comme 2018, le D&V Code montre un arôme floral exubérant, avec des notes minérales claires. Les arômes boisés et minéraux du Dão sont en parfaite harmonie avec le profil citrique et floral du Vinho Verde. Avec une grande précision et une bonne acidité, il transmet une réelle fraîcheur et un équilibre, dans une finale longue et complexe. L'élégance et la complexité qui caractérisent l'assemblage du Dão, combinées à la vivacité et à la personnalité du Vinho Verde, en font un vin bien équilibré ! Comme les deux régions ont un grand potentiel de vieillissement, ce vin promet une longue vie.

Producer	Carlos Raposo
Région	Dão
Volume	75.0cl
Cépage	Avesso, Alvarinho, Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda & plus
Drinking window	-
Alc.	12.0%

Vinificatie

Autrefois, les vignerons plantaient leurs vignobles avec différentes variétés de vignes afin d'obtenir un vin équilibré, uniquement avec leur vignoble. Constitués de plus de 7 cépages blancs, les raisins responsables de cette partie du lot proviennent de vignobles séculaires, avec les caractéristiques de la sous-région de Terras de Senhorim. Le grand défi dans ces cas est de récolter dans sa maturité parfaite, en tenant compte que chaque cépage a son propre "temps" de maturation. Les vendanges ont eu lieu le 15 septembre, après une sélection minutieuse, les raisins ont été pressés avec les tiges, très lentement et le moût a été envoyé dans une cuve en acier inoxydable. En contrôlant précisément la température, ce moût a fermenté avec ses levures indigènes, préservant ainsi ses arômes naturels. Sa phase prolongée s'est déroulée dans des fûts de chêne français expressément choisis

Rijping

Partiellement en inox, partiellement en fûts de chêne usagés (Puligny-Montrachet) et partiellement en cuve ovoïde en béton

169,21 €