



Domino branco 2016

Les raisins proviennent d'une parcelle près du village de Reguengo plantée d'un mélange de plus de 30 variétés comprenant principalement Perola, Arinto, Rabo Ovelha, Alicante Branco et Tamarez. Les vignes ont en moyenne 75 ans et sont plantées sur des sols granitiques à drainage libre. C'est un blanc croustillant, minéral et légèrement salin et s'ouvre dans le verre avec des notes iodées. Vitor Claro a débuté sa carrière en tant que chef-cuisinier et c'est ainsi que nous avons fait sa connaissance, celle de l'homme qui proposait à partir des plats traditionnels portugais, des créations raffinées et contemporaines. En 2010, lors d'une mission dans la cuisine d'un hôtel de l'Alentejo, il fut intrigué par la viticulture et commença à élaborer son premier vin avec un viticulteur dont il s'était lié d'amitié. Vitor jeta alors son dévolu sur un vieux vignoble du nord de l'Alentejo. Là, dans les montagnes de São Mamede, il trouva le climat plus frais qui lui permit de produire un vin gastronomique, un vin qui correspond à ses créations culinaires.

Producer	Vitor Claro
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	Assemblage de plus de 30 variétés principalement : Perola, Arinto, Rabo Ovelha, Alicante Branco, Tamarez.
Drinking window	2024-2026
Alc.	13.0%
Vinificatie	Les raisins sont macérés pendant une nuit avant d'être pressés dans de vieux fûts de chêne où la fermentation se fait avec des levures indigènes.
Rijping	Le vin est élevé pendant 12 mois dans de vieux fûts de chêne avant d'être mis en bouteille sans collage ni filtration.



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

22,02 €