



Menina d'Uva Liqueur 2021

Liqueur est le mot portugais pour lichen. C'est la métaphore parfaite pour le projet viticole de Menina d'Uva. Le lichen est le résultat d'une symbiose de champignons avec une algue verte et/ou une algue bleu-vert entre lesquelles il existe une existence délicate. Ainsi, ils symbolisent la relation délicate entre l'homme et la vigne (ou la nature en général). Ce n'est qu'en le sentant qu'on arrive aux vins raffinés qu'élabore Aline Domingues. Il s'agit d'un vin blanc provenant de différentes parcelles de 40 à 60 ans, cultivées sur des sols schisteux, avec de délicats arômes citriques et de fruits blancs.

Producer	Menina d'Uva
Région	Tras-os-Montes
Volume	75.0 cl.
Cépage	70% Malvasia, 30% autres (Bastardo Branco, Formosa, Poilta etc.)
Drinking window	2025-2027
Alc.	13.0%
Vinificatie	En cuve Inox, à base de levures indigènes. Les raisins ont été foulés aux pieds, puis pressés. Après un léger débourage, le moût a été transféré dans une cuve inox pour fermentation.
Rijping	En cuve Inox

24,44 €