



Phaunus Loureiro 2016

Aphros est un nouveau partenaire de The Portugal Collection. Alors que nos autres partenaires à Vinho Verde se focalisent principalement sur le cépage Alvarinho, Vasco Croft se consacre entièrement à l'élaboration des meilleurs vins possibles à partir du cépage Loureiro. Il a opté pour une approche biodynamique dans son vignoble. Vasco Croft possède deux chai de vinification, la cave moderne, construite récemment où les vins sont vinifiés à l'aide d'outils modernes (tables de tri vibrante, cuve inox avec contrôle des températures, etc..) et une vieille cave médiévale où la modernité est totalement exclue, la cave n'est même pas raccordée à l'électricité. Ce sont les cuvées Phaunus qui sont élaborées dans ce vieux chai, les vins y sont élaborés en amphores de terre cuite. Autant avec ses cuvées plus conventionnelles d'Aphros qu'avec Phaunus, Vasco parvient avec le Loureiro à atteindre un niveau inégalé. Le nez offre de riches et complexes notes de confiture d'orange, de pomme jaune, de miel, de tisane de camomille et de tilleul, ainsi que des arômes fumés, des épices comme le poivre blanc et une légère touche d'iode. La bouche est douce avec toutefois une ferme acidité et une légère amertume, la finale est persistante et épicée.

Producer	APHROS Wine
Région	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Cépage	Loureiro
Drinking window	2018-2024
Alc.	12.5%
Vinificatie	les cuvée Phaunus sont vinifiées sans l'aide de l'énergie électrique. après la vendange, les raisins sont immédiatement égrappés, foulés et pressés de façon artisanale. Les fermentations sont conduites avec les peaux et grâce aux levures indigènes dans des amphores d'argile fermées à la cire d'abeille.
Rijping	en amphores d'argile et sur lie durant 7 mois. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.



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