



## Dão, Macération

21,25\$

Approvisionnement continu



05606469001258

## ADEGA DE PENALVA



### L'union fait la force !

Entourée de montagnes et traversée par la rivière du Dão, la région de Castendo au centre Nord du Portugal, abrite, à 500m d'altitude, la coopérative viticole Adega de Penalva.

Autour des 25 ans d'âge, les plants de vigne foulent ici un sol granitique à faible rétention en eau, de quoi permettre ensuite une bonne concentration des arômes dans les baies.

Pour profiter au mieux du potentiel qualitatif de la région, les fermiers-coopérants sont accompagnés d'une équipe d'œnologues tout au long de l'année. Au menu ici, que des cépages indigènes!

**Provenance :** Portugal / Dão

**Type :** Macération



**Millésime :** 2023

**Cépages :** cerceal branco, malvasia fina, encruzado

**Vinification :** égrappage complet; macération pelliculaire sur 20 jours, en cuve rotative, à température contrôlée de 25°C, puis sur 10 jours, en cuve inox; fermentation via levures indigènes.

**Élevage :** 5 mois en vieux fûts de chêne

**Dégustation :** arômes de zestes de citron, abricot séché, marmelade et rayon de miel, acidité fraîche, corps moyen, tannins fins, bouche expressive, finale saline.



**Une macération aussi intrigante qu'aromatique, aux notes de zestes de citron, abricot, marmelade et rayon de miel... Sortez les fromages affinés!**