

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 Adegas 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 : Blanc

Millésime : 2023

Cépages : encruzado,ercial, malvasia fina

Viticulture : vignes de 30 ans en moyenne; vendanges manuelles.

Vinification : éraflage; pressurage direct; fermentation en cuve inox, à température contrôlée de 16°C.

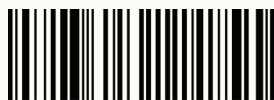
Élevage : en cuves inox et béton

Dégustation : arômes de poire, melon, tangerine et fleurs blanches, acidité fraîche, texture souple, longue finale sapide.

Dão, Blanc

15,40\$

Approvisionnement continu



05606469000015

Un blanc joyeux, au fruit éclatant, étonnant et rassembleur, pour un rapport qualité - prix - plaisir sans pareil !

Ça nous fait dire une chose : pari réussi. Alors, on y va pour des tacos de poissons, des sardines ou des calmars ce soir ?