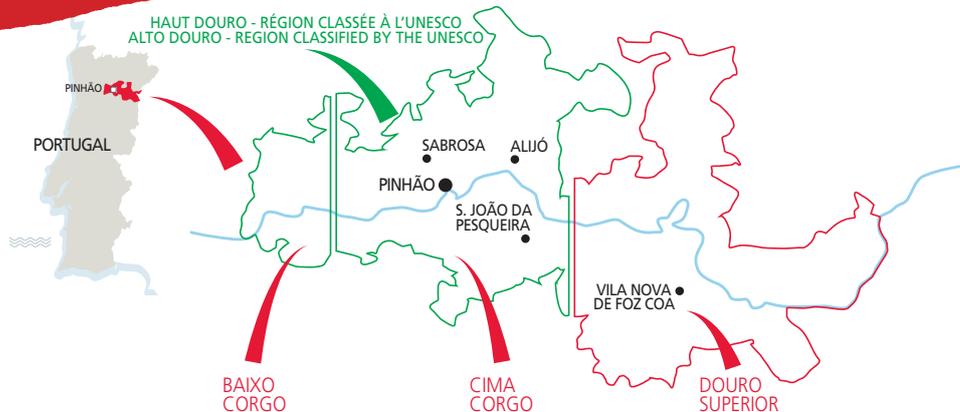


dos lusíadas



rouge
red

“ELEIVERA” Douro, Portugal



 **LE CÉPAGE**
Touriga Nacional.

 **LE TERROIR**
Sol de schistes intensément altérés
en surface sur des schistes intègres
sous les 30-40cm.

 **LES VENDANGES**
Vendange manuelle en caissettes
de 20 kg.

 **LA VINIFICATION**
Vinification en petites cuves avec une
cuvaison longue de plus de 4 semaines.

 **L'ÉLEVAGE**
Le vin est élevé en partie en cuves béton
et en partie en fûts de chêne français
de 2 à 4 ans.

 **LA DÉGUSTATION**
Robe : belle robe pourpre soutenue.
Nez : intense avec des arômes floraux,
de fruits exotiques et de fruits rouges.
Notes minérales et élégantes.
Bouche : souple avec une belle structure.
Du volume, de l'amplitude.
Équilibré et frais. La finale est longue
avec présence florale.
Avec ce vin nous avons aimé :
jambon ibérique, côte de bœuf et pommes
râtes rôties et bœuf teriyaki.
Température de dégustation : 16-17 °C.
La garde : 2 à 5 ans.

GRAPE VARIETY
Touriga Nacional.

TERROIR
Highly altered schist soil on the surface
with a subsoil of unaltered schist from
30-40cm.

HARVEST
The grapes are hand-picked in small
crates of 20kg.

VINIFICATION
Vinification in small tanks with a long
vatting of more than 4 weeks.

MATURING
The wine is matured in concrete tanks
and French oak barrels of 2 to 4 years.

TASTING
Colour: beautiful deep purple color.

Nose: intense with aromas of flowers,
exotic fruit and red fruits.
It is elegant with mineral notes.

Palate: soft with a nice structure.
There is a good weight and depth.
Well balanced and fresh.

Food pairing: iberian ham, prime rib
and roast fingerling potatoes,
and beef teriyaki.

Serving temperature: between 16-17°C.
Ageing potential: 2 to 5 years.