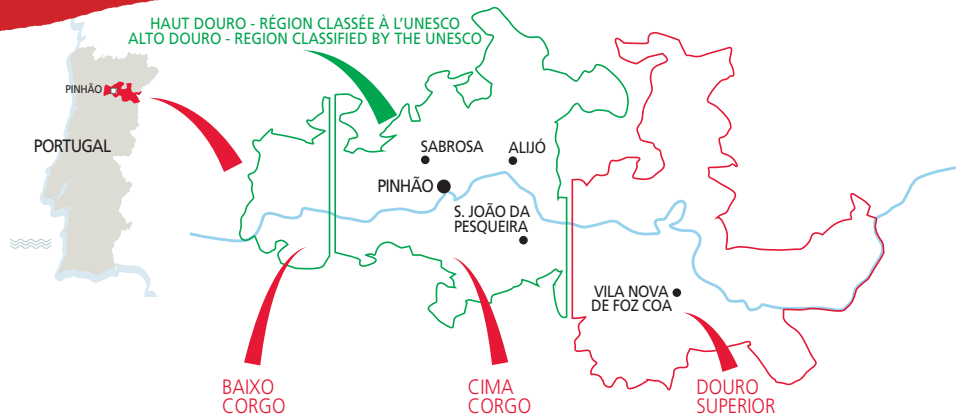


dos lusíadas




blanc
white


“ELEIVERA” Douro, Portugal





 **LES CÉPAGES**
Rabigato, Gouveio, Códega do Larinho, Viosinho.

 **LE TERROIR**
Les vignes du Cima Corgo sont majoritairement plantées sur des arènes granitiques plus ou moins profondes, pour la tension en bouche. Une des parcelles se situe sur des schistes apportant de la rondeur à l'assemblage. Les étés sont secs et chauds et les hivers frais et humides.

 **LES VENDANGES**
Manuelles en caissettes.

 **LA VINIFICATION**
Pressurage en grappes entières, débouillage statique à froid et fermentation en cuve inox à partir de levures naturellement présentes sur les raisins.

 **L'ÉLEVAGE**
En cuve inox et sur lies fines pendant 6 mois.

 **LA DÉGUSTATION**
Robe : jaune pâle élégant aux reflets verts.
Nez : arômes frais et fruités de pêches, poires avec des notes d'agrumes.
Bouche : attaque franche et fraîche, le milieu de bouche se démarque par son volume. La finale est ample et tendue sur des arômes d'agrumes.
Avec ce vin nous avons aimé : poissons, crustacés et coquillages notamment les brochettes de Saint-Jacques à la pancetta et la morue portugaise.
Température de dégustation : 9-11 °C.
La garde : 0 à 4 ans.

GRAPE VARIETIES
Rabigato, Gouveio, Códega do Larinho, Viosinho.

TERROIR
Vines from the Cima Corgo planted mainly on granite sands of varying depths resulting in a wine that displays a nice taut character on the palate. One plot is composed of schist, which adds smoothness to the blend. The summers are hot and dry and the winters are cool and wet.

HARVEST
The grapes are harvested by hand and transported in trays.

VINIFICATION
Pressing of whole grapes, cold static settling and fermentation in stainless steel vat using the yeasts occurring naturally on the grapes.

MATURING
In stainless steel vat on the fine lees for 6 months.

TASTING
Colour: elegant, pale yellow flecked with green.
Nose: fresh, fruity aromas of peaches and pears with citrus notes.
Palate: clean and fresh on entry, with perceptible volume on the mid-palate. The finish is broad and taut with citrus aromas.

Food pairing: pairs perfectly with fish and shellfish and particularly well with skewers of sea scallops à la pancetta and Portuguese cod.

Serving temperature: between 9-11°C.
Ageing potential: 0 to 4 years.