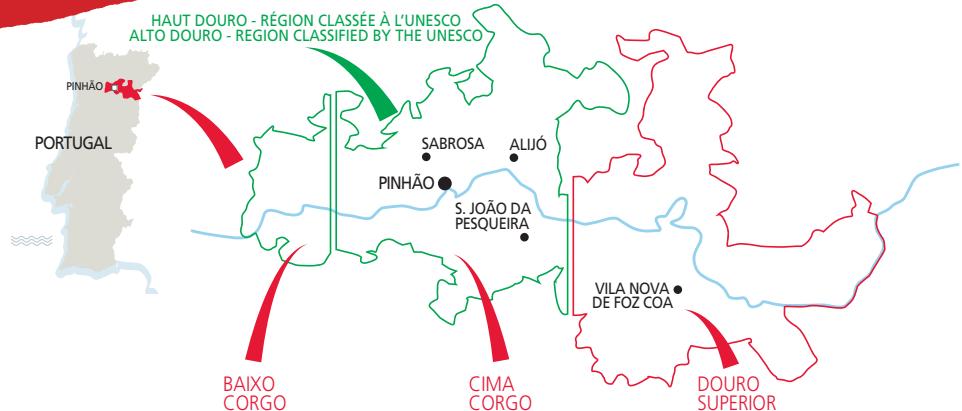


dos lusíadas+



blanc
white

“PINTEIVERA” Douro Portugal



⌚ LES CÉPAGES

Rabigato, Gouveio, Códega do Larinho.

￨ LE TERROIR

Vieilles vignes (60-80 ans) du Cima Corgo. Sol composé d’arènes granitiques plus ou moins profondes. Sous-sol granitique affleurant par endroit. Coteaux exposés est ou nord-ouest pour préserver la fraîcheur aromatique et l’acidité. Les étés sont secs et chauds et les hivers frais et humides.

￨ LES VENDANGES

Vendanges manuelles en caissette.

￨ LA VINIFICATION

Pressurage en grappe entière, débourbage léger et fermentation alcoolique en demi-muids.

￨ L’ÉLEVAGE

Sur lies pendant 10 mois avec batonnage léger.

￨ LA DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés. Robe pleine d’éclat.

Nez : complexe et expressif sur des notes fruitées (abricot, agrumes), florales (acacia), de miel et de vanille.

Bouche : généreuse et fraîche à la fois, le vin présente une attaque ample se finissant sur une belle minéralité et des arômes floraux.

Avec ce vin nous avons aimé : apéritifs méditerranéens ainsi que poissons et fruits de mer.

Température de dégustation : 12 °C.

La garde : 3 à 5 ans.

⌚ GRAPE VARIETIES

Rabigato, Gouveio, Códega do Larinho.

￨ TERROIR

Old vines (60-80 years) from the Cima Corgo. Soil composed of granitic sands of varying depth. The granite subsoil breaks through the surface in places. East or northeast-facing slopes to preserve aromatic freshness and acidity. 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 the whole bunches, light settling and alcoholic fermentation in *demi-muid* (600L) vats.

￨ MATURING

On the lees for 10 months with a light stirring of the lees.

￨ TASTING

Colour: radiant, pale yellow hue flecked with gold.

Nose: complex and expressive releasing fruity (apricot, citrus) and floral (acacia) notes, along with honey and vanilla.

Palate: this fresh, full-bodied wine is broad on entry to the palate and shows a lovely minerality and floral aromas on the finish.

Food pairing: ideal with Mediterranean-style appetizers as well as fish and seafood.

Serving temperature: 12°C.

Ageing potential: 3 to 5 years.