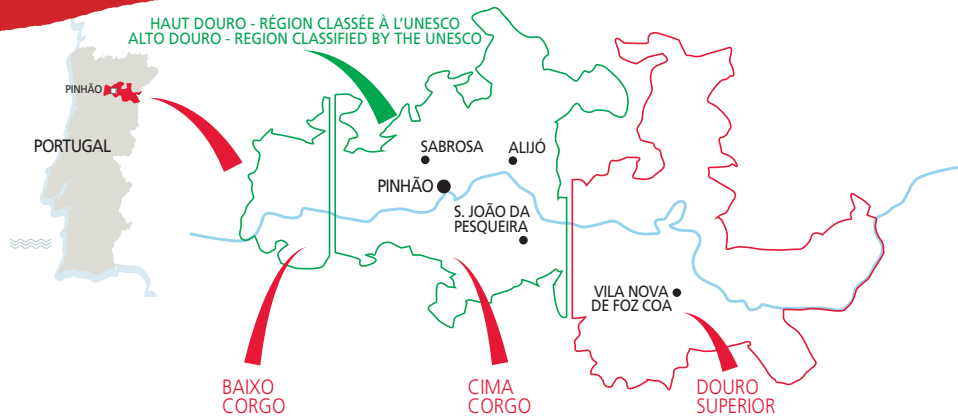


# dos lusíadas




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, débouillage 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.