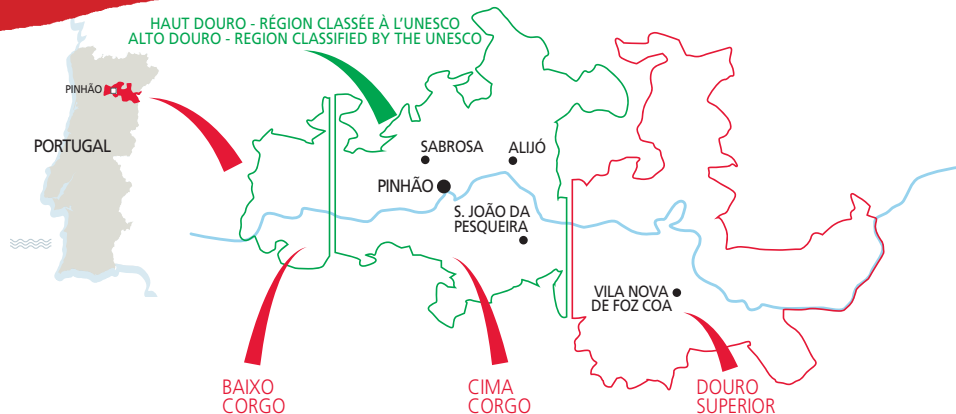


dos lusíadas




rouge
red


“PINTEIVERA” Douro Portugal





 **LE CÉPAGE**
Touriga Nacional.

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

 **LES VENDANGES**
Les raisins sont ramassés manuellement à une maturité optimale.

 **LA VINIFICATION**
Vinification en petites cuves béton fermées. La cuvaison est très longue pour des vins secs portugais et dure près de 4 à 5 semaines afin d'augmenter la polymérisation des tanins. Seul le vin d'écoulage est utilisé.

 **L'ÉLEVAGE**
Le vin est élevé pendant 12 mois en barriques, 100 % fûts de chêne français avec un pourcentage de fûts neufs variable selon les années.

 **LA DÉGUSTATION**
Robe : limpide, d'un noir profond avec des reflets pourpres soutenus.
Nez : intense, expression de fruits noirs, avec quelques notes de garrigue et d'épices. On y retrouve également des fruits à l'eau de vie (cerise, pruneau). L'ensemble est soutenu par des notes minérales (graphites).
Bouche : ample, massive portée par une structure veloutée. On a de la chair, du volume, de l'amplitude. Finale d'une persistance incroyable. On retrouve les fruits noirs avec une sensation de croquant soutenue par une belle tension minérale qui apporte fraîcheur et équilibre.

Avec ce vin nous avons aimé :
pluma de cochon, braserade et agneau confit à la provençale.

Température de dégustation : 16-17 °C.

La garde : 5 à 10 ans.

GRAPE VARIETY
Touriga Nacional.

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

HARVEST
The grapes are picked by hand at optimum maturity.

VINIFICATION
Vinification in small closed tanks. The vatting period is very long for dry Portuguese wines and lasts nearly 4 to 5 weeks in order to increase the degree of polymerization of the tannins. Only the free-run wine is used.

MATURING
The wine is matured in 100% French oak barrels for 12 months with the percentage that goes into new barrels varying from year to year.

TASTING
Colour : clear, deep black with sustained crimson highlights.

Nose : powerful, showing dark fruit at first, along with some “garrigue” and spicy notes. Aromas of fruit (cherries, prunes) macerated in “eau de vie” can also be detected. The whole is underpinned by mineral notes (graphite).

Palate : big and full on the palate supported by impressive velvety structure. There's flesh, weight and depth, all rounded off by an incredibly long finish. The dark fruit comes through again, giving a crisp sensation underpinned by nice mineral tautness that endows freshness and balance.

Food pairing : pluma de cochon, braserade and Provençe-style confit of lamb.

Serving temperature : 16-17°C.

Ageing potential : 5 to 10 years.