PORTUGAL VR ALENTEJANO BLANC 2022 " ENCRUZADO " HERDADE DA CANDEEIRA (100% ENCRUZADO) / PARRAS

Pays Portugal
Région : Alentejo
Sous région :
Cépage(s) : 100% Encruzado



Note de dégustation :

Vin de couleur jaune-vert très pâle et brillante. Le premier nez, fin et expressif, est dominé par une minéralité pierreuse bien présente ainsi que des arômes d'agrumes et de fruits blancs. Après aération apparaissent quelques touches florales et de fruits exotiques qui le rendent très séduisant. Au palais, ce vin montre d'emblée son caractère sec et minéral. Le milieu de bouche, doté d'une belle tension, possède un joli gras et une belle ampleur. La finale se resserre avec une trame vive et fraiche jusqu'en fin de bouche.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :

Idéal à l'apéritif, avec des amandes salées, assortiment de tapas, des maatjes, pottekeis, poissons fumés

Commentaires du sommelier :

Situé dans la municipalité de Redondo, au pied de la Serra d'Ossa, le domaine viticole Herdade da Candeeira est un des plus anciens producteurs de la région. Sur des sols de schistes, le cépage Encruzado retranscrit la minéralité du terroir tout en exprimant ses caractères fruités et floraux. Une belle découverte, notamment pour les amateurs de chablis et de riesling !

Puissance