Portal da Calçada, Vinho Verde DOC



Ce Vinho Verde est bien plus qu'un vin blanc frais et fruité : c'est un Vinho Verde gastronomique, sec et non pétillant, né des vignes qui jouxtent l'Hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux Casa da Calçada. Ce vin allie fraîcheur d'un terroir sauvage et le savoir-faire d'un domaine historique, pour une expérience sensorielle raffinée et inoubliable. Un vin qui sublime chaque moment, de l'apéritif aux plats les plus fins.

Origine: Issu de la région montagneuse du Minho, ce vin puise sa typicité dans des sols granitiques et des microclimats influencés par l'océan Atlantique. Les vignobles, situés autour d'Amarante, bénéficient d'un climat humide et doux, idéal pour les cépages Loureiro et Alvarinho, qui expriment ici toute leur complexité aromatique.

Encépagement: 30% alvarinho,30% loureiro 25% arinto, 15% trajadura

Vinification: Traditionnellement, les vignes de ce Vinho Verde sont palissées en pergola, une méthode qui permet une bonne aération des grappes et une exposition idéale au soleil. Les raisins, principalement vendangés à la main, sont soigneusement sélectionnés avant d'être égrappés et pressés en douceur. Après une décantation statique, le moût fermente en cuves inox à température contrôlée pendant environ 15 jours, préservant ainsi toute la fraîcheur et les arômes fruités. Le vin est enfin filtré et stabilisé avant mise en bouteille, pour offrir un profil sec, vif et élégant.

Dégustation: Ce vin séduit par sa robe citrine claire et brillante. Au nez, il révèle des arômes intenses de fruits blancs et d'agrumes, relevés par des notes florales délicates. En bouche, il est frais, sec et léger, avec une finale minérale et une acidité qui en fait un vin d'une grande buvabilité.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Il s'accorde à merveille avec des gambas à la plancha, des brochettes de moules au lard fumé ou une paella généreuse. Désaltérant quand il fait chaud, il est aussi idéal en apéritif ou pour accompagner des salades estivales, apportant une touche de fraîcheur et de légèreté à chaque bouchée. Son acidité vive et ses arômes fruités en font le compagnon parfait des repas ensoleillés et des moments de partage.

- Gambas « à la plancha »
- Brochettes de moules au lard fumé
- Paëlla
- ...