Tavedo Vinho Branco, DOC Douro, Burmester



Le Tavedo Vinho Branco est une expression vibrante et minérale du Douro, où la fraîcheur des cépages locaux rencontre la puissance des schistes. Un vin blanc sec, dense et rafraîchissant, parfait pour les amateurs de vins aromatiques et équilibrés.

Origine: Issu des sous-régions de Baixo Corgo et Cima Corgo, ce vin puise sa minéralité dans les sols schisteux situés entre 500 et 600 mètres d'altitude, où les cépages profitent d'un climat propice à une maturation lente et équilibrée.

Encépagement: Malvasia Fina, Gouveia, Rabigato, Folgazão & Cerceal.

Vinification: Les raisins sont éraflés et pressés, puis fermentés en cuves inox à basse température (12°C) pendant environ 20 jours, préservant ainsi toute la fraîcheur et la complexité aromatique du vin.

Dégustation: Son nez séduit par des arômes d'herbes aromatiques, de fleurs et de fruits frais, soutenus par une touche minérale distinctive. En bouche, il est vif, structuré et d'une acidité stupéfiante, offrant une belle persistance.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il accompagne idéalement les salades, les fruits de mer et les poissons, apportant une touche de fraîcheur à chaque bouchée.

- Poulpe mariné au vinaigre
- ...