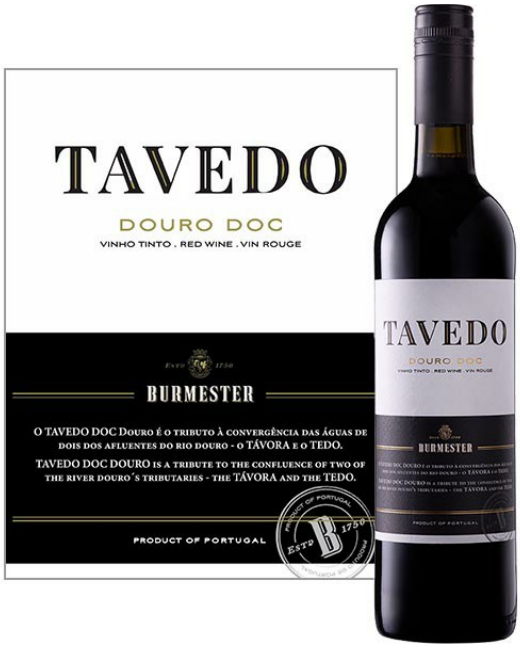
Tavedo Vinho Tinto, DOC Douro, Burmester



TAVEDO est une contraction qui rend hommage aux deux affluents du fleuve Douro: Távora and Tedo. Les vignes sont situées en hauteur dans les régions de Cima Corgo et le Douro Supérieur où une véritable mosaïque de cépages tel que le touriga franca, tinta roriz, tinto cão, malvasia fina, gouveia, rabigato… apportent du caractère. C'est un vin rouge puissant et complexe, où les fruits denses du Douro s'expriment avec élégance et structure. Un hommage vibrant aux grands vins de la région, alliant profondeur et accessibilité.

Origine: Issu des sous-régions de Cima Corgo et Douro Superior, ce vin tire sa typicité des sols schisteux situés entre 250 et 400 mètres d'altitude, où les cépages traditionnels du Douro mûrissent sous un climat idéal.

Encépagement: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

Vinification: Après éraflage et foulage, la fermentation s'effectue en cuves inox à température contrôlée (22°C) pendant environ 8 jours, préservant la fraîcheur et la concentration des arômes.

Dégustation: Au nez, il déploie des arômes intenses de framboise, de cerise noire et une touche de cacao. En bouche, il est charnu, équilibré, avec des tanins souples et une belle persistance.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les viandes rouges, il révèle toute sa richesse aux côtés d'un plat grillé ou en sauce.