Art Terra Branco, Alentejano



Ce blanc biologique de l'Alentejo séduit par son équilibre parfait entre fraîcheur minérale et rondeur fruité, offrant une expression vibrante et authentique de son terroir. Vinifié avec soin à partir de cépages locaux, il allie complexité aromatique et persistance en bouche, pour un vin à la fois élégant et généreux.

Origine: Les vignobles, situés sur des sols argileux et schisteux près d'Évora, bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré, idéal pour une maturation lente et équilibrée des raisins. Ces conditions uniques confèrent au vin sa minéralité distinctive et sa palette aromatique riche.

Encépagement: 40% Antão Vaz 40% Verdelho 20% Encruzado

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main, éraflés, puis macérés 8 à 12 heures avant d'être pressés sous vide. La fermentation se déroule à température contrôlée (15-18°C) en cuves inox pendant 10 à 15 jours, préservant ainsi toute la pureté et la fraîcheur du fruit.

Dégustation: Sa robe jaune citron brillante révèle un nez complexe de fruits tropicaux et de fleurs blanches, finement assemblés. En bouche, l'attaque est vive, portée par une acidité fine et une belle rondeur, tandis que la minéralité distinctive et l'harmonie parfaite s'achèvent sur une finale longue et équilibrée.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec des volailles, des poissons bien assaisonnés, de la morue ou des fruits de mer, il sublime aussi les plats méditerranéens et les entrées légères grâce à sa fraîcheur et sa structure.

- Poulpe "à la gallega" poêlé
- Brochettes de moules au lard fumé
- Langoustine mayonnaise
- ...