

Caminhos Cruzados Branco, Dao DOP



C'est domaine qui allie modernité et tradition. Modernité par la cave construite en 2017 et conçus de manière écologique et durable. Le matériel permet d'y vinifier des vins frais, harmonieux et gastronomiques. Ce blanc est composé de trois cépages traditionnels pour atteindre un équilibre qui caractérisent les bons vins blancs de cette région.

Origine: Les vignes sont implantées sur des sols granitiques à 400 mètres d'altitude dans la région montagneuse du Dão. Le climat continental, tempéré par l'altitude, favorise une maturation lente et une belle acidité naturelle.

Encépagement: Encruzado, cerceal-branco et malvasia-fina

Vinification: Vendanges manuelles, pressurage doux, fermentation à basse température en cuves inox pour préserver les arômes primaires. Élevage sur lies fines pendant 4 mois pour apporter du volume et de la complexité.

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez délicat de fleurs blanches, pomme verte, citron et une touche d'amande fraîche. En bouche, l'attaque est vive, portée par une acidité ciselée et une texture légèrement crayeuse. La finale est nette, saline et persistante.

Potentiel de garde: a boire jeune

Association mets: Idéal avec des croquettes de crevettes, un ceviche de dorade, ou une salade de chèvre chaud. Il accompagne aussi très bien un risotto aux asperges.

- Poulpe "à la gallega" poêlé
- Oursins
- ...