

Caminhos Cruzados Tinto, Dao DOP



Quand on parle de Caminhos Cruzados on parle du nouveau Dao car la famille Santos a tout fait pour élaborer des vins modernes sans perdre une miette de typicité du Dao. La cave ultra moderne fut achevée en 2017 dans un concept de durabilité. Les cépages traditionnels croissent sur des sols granitiques dont l'enherbement est régulièrement brouté par troupeaux qui fertilisent au passage. Écologie, durabilité, biodiversité et sens pratique sont les maîtres mots qui métamorphosent les raisins de Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz & Jaen en un vin contemporain, fruité, et généreux.

Origine: Les vignes poussent sur des sols granitiques et sablonneux, à une altitude moyenne de 400 mètres. Le climat continental avec des nuits fraîches permet une belle expression aromatique et une acidité équilibrée.

Encépagement: Touriga Nacional 35%, Alfrocheiro 30%, Tinta Roriz 20% & Jaen 15%

Vinification: Macération de 10 jours à température contrôlée, fermentation en cuves inox, puis élevage partiel en fûts de chêne français pendant 6 mois pour affiner la structure.

Dégustation: Robe rubis profonde. Nez de fruits rouges mûrs, violette, épices douces et une touche de graphite. En bouche, les tanins sont fins, l'équilibre est remarquable entre fraîcheur et rondeur, avec une finale longue et légèrement fumée.

Potentiel de garde: 2 à 3 ans

Association mets: Parfait avec un filet mignon sauce moutarde, une moussaka ou un burger gourmet. Il accompagne aussi très bien un gratin dauphinois.

- Daube de boeuf aux olives
- ...