



Colares branco (50cl) 2011

Vignes préphylloxériques de la variété Malvasia de Colares ont été plantées au XIXe siècle. Situées dans les dunes de sable préhistoriques sur les falaises au-dessus de l'Atlantique, les vignes sont profondément enracinées dans une couche d'argile de 2 à 4 mètres de profondeur. Les vins de Colares bénéficient de pratiques culturelles artisanales uniques et durables. C'est un vin riche avec aux notes atlantiques. Au nez on trouve des notes de fruits blancs, d'amandes et de miel ainsi que des arômes d'anis, de confiture de mandarine et de pollen. Avec une attaque élégante, le vin nous transporte aux plages de l'océan Atlantique, une acidité vive avec une touche mandarine subtile, se terminant par une fin longue et intense.

Producer	-
Région	Lisboa
Volume	50.0 cl.
Cépage	Malvasia de Colares
Drinking window	2024-2025
Alc.	12.0%
Vinificatie	Les baies sont partiellement foulées et subissent une macération pelliculaire de 6h, puis le vin est laissé à décanter durant 48H. La fermentation se fait sur des levures indigènes dans de vieux fûts de chênes français de 225L.
Rijping	Elevage de 18 mois en fût.

36,19 €