



Humus branco 2022

Rodrigo avait une vision : travailler aussi simplement et naturellement que possible. Il a opté pour la viticulture biologique et a également été certifié à cet effet en 2007. Les 9 ha de vignes qu'il cultive aujourd'hui se trouvent à moins de 20 km de la côte atlantique, juste au sud de la ville de Caldas da Rainha. Une courte promenade parmi ses vignes permet de constater rapidement que cette proximité de l'océan se fait sentir : une brise marine rafraîchissante est presque toujours au rendez-vous. Et avec cela, définir les vins de Rodrigo est facile : il produit, sous le bien nommé Humus, des vins très frais et élégants (en blanc, rouge et rosé) avec des niveaux d'alcool remarquablement bas mais avec beaucoup de saveur. Son approche naturelle confère également aux vins une énergie contagieuse. Avec Humus, nous avons ramené à la maison beaucoup de plaisir à boire, simple et authentique, produit par un homme chaleureux et humble, qui vit très près de la nature - travaillant dans ses vignes autant que nécessaire et saisissant sa planche de surf quand les vagues sont bonnes - qui ne dit pas trop de mots, mais sait ce qu'il veut.

Producer	Humus
Région	Lisboa
Volume	75.0 cl.
Cépage	Fernão Pires, Arinto
Drinking window	2024-2028
Alc.	11.0%
Vinificatie	en fût
Rijping	en fût pendant un an

23,23 €