



Poeira Branco 2021

Pour le Poeira, Jorge recherchait un meilleur équilibre entre puissance et fraîcheur. Pour y parvenir, il a fallu que les raisins mûrissent plus lentement. En offrant de l'ombre à ses raisins aux heures les plus chaudes de la journée, il a pu conserver suffisamment d'acidité dans le jus. Ainsi, année après année, le Poeira séduit par son élégance, basée sur un bon équilibre entre les sucres et les acides. Le caractère minéral ressort volontiers et donne une belle complexité au vin. Poeira (= poussière) fait référence au sol schisteux du Douro, qui s'effrite et produit énormément de poussière pendant les étés secs. Ce nom résume donc parfaitement l'objectif de Jorge : faire en sorte que son vin raconte l'histoire de l'endroit où il a été produit, sur les sols d'ardoise poussiéreux du Douro.

Producer	Jorge Moreira (Poeira)
Région	Douro
Volume	75.0 cl.
Cépage	Alvarinho
Drinking window	2024-2030
Alc.	13.0%
Vinificatie	-
Rijping	9 mois en fûts de chêne usagées

45,86 €