

Grão Vasco

GRÃO VASCO DÃO WHITE 2015

STYLE: Tranquille **COULEUR:** Blanc **TEINTE:** Jaune citron

APPELLATION D'ORIGINE: DOC Dão

RÉGION: Dão **PAYS D'ORIGINE:** Portugal

LE VIN

Grão Vasco Dão Blanc 2015 est un vin léger et vif, alliant l'élégance classique des blancs Dão avec une grande polyvalence pour une consommation quotidienne. Grão Vasco est une marque leader offrant les saveurs authentiques des vins portugais.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jaune citron avec des nuances verdâtres. Ce vin intense et jeune présente des arômes de poire, d'ananas et d'agrumes, et il est légèrement floral et minéral. En bouche, les notes de fruits se distinguent parmi la fraîcheur, en raison de sa vive acidité. C'est un vin très harmonieux, élégant et équilibré.

MILLÉSIME

Le début de l'année viticole a été marqué par de très fortes pluies, mais à partir du mois de décembre et jusqu'au débourrement, le climat s'est développé en un hiver froid et sec. Le printemps a été plus sec que les années précédentes, avec quelques pluies occasionnelles qui ont fourni des réserves d'eau dans le sol, ce qui a permis de soutenir les plants pendant les mois secs du printemps et de l'été. L'été sec a connu des températures élevées durant la journée et des nuits fraîches. Contrairement aux années précédentes, la véraison avait déjà eu lieu à la fin du mois de juillet au vignoble de Quinta dos Carvalhais, et le développement du raisin était normal et équilibré. La récolte a commencé une semaine plus tôt que l'an dernier, ce qui a donné lieu à l'élaboration de vins de haute qualité.

VIGNERONNE: Beatriz Cabral de Almeida **CÉPAGES:** 46 % encruzado, 29 % malvasia fina, 25 % Bical

VINIFICATION

Après un éraflage soigneux, un léger foulage et un pressurage en pressoir pneumatique, le moût, dûment protégé de l'oxydation par l'utilisation de gaz inerte, a été soumis à une décantation statique à basse température pendant 24 heures, afin d'obtenir le degré de limpidité désiré. Les différents cépages qui ont donné naissance à ce moût ont ensuite été vinifiés séparément en cuves inox à température contrôlée (16 °C) pendant environ 15 jours.

VIELLISSEMENT

Grão Vasco Dão Blanc est mis en bouteille après une courte période de vieillissement d'environ quatre mois en cuves inox.

CONSERVATION

L'une des principales caractéristiques des bons vins blancs Dão est leur longévité. Bien qu'au cours des premières années, il révèle une fraîcheur remarquable pour les amateurs de vins blancs jeunes, Grão Vasco Dão Blanc s'affine très bien après cette période, gagnant en complexité ce qu'il perd en fraîcheur. Une fois ouvert, le vin réagit très bien à l'oxydation et peut donc être conservé au réfrigérateur pendant 1 ou 2 jours sans affecter sa qualité.

SERVICE

Grão Vasco Dão Blanc doit être servi entre 8 °C et 10 °C.

ACCORDS

Grão Vasco Dão Blanc peut être apprécié simplement à l'apéritif ou pour accompagner des plats de poisson, de fruits de mer, de salades ou même de viandes blanches légères.

DÉTAILS TECHNIQUES

Taux d'alcool: 12,5 % | Acidité totale: 6,41 g / l (acide tartrique) | Sucre: 2,7 g/l | pH: 3,19

RESPONSABILITÉ ET QUALITÉ

Sogrape Vinhos est un membre actif de «Wine in Moderation» et est certifié selon les normes les plus élevées de qualité et de sécurité alimentaire.

INNOVATION ET SOGRAPE VINHOS

Sogrape Vinhos est une entreprise familiale dont la vision internationale est axée sur l'innovation, la production de vin de qualité et le développement de marques de vins portugais à l'échelle mondiale.

