Quinta da Calçada, Vinho Verde, 100% Alvarinho



Ce Vinho Verde 100% Alvarinho, issu des parcelles d'exception de Quinta da Calçada, allie élégance minérale et profondeur fruitée, pour un profil résolument gastronomique et sec. Cultivé à deux pas de l'hôtel 5 étoiles Calçada, il incarne l'alliance parfaite entre tradition viticole et expérience œnotouristique d'exception.

Origine: Les vignes d'Alvarinho, conduites en palissage traditionnel, bénéficient d'un terroir unique dans la région du Minho. La proximité immédiate avec l'hôtel Calçada ajoute une dimension expérientielle, invitant à une dégustation immersive au cœur d'un domaine historique.

Encépagement: 100% Alvarinho

Vinification: Les raisins, soigneusement sélectionnés, sont éraflés et pressés en douceur. Après décantage statique, la fermentation s'effectue en cuves inox à température contrôlée pendant environ 15 jours, préservant ainsi la pureté aromatique et la fraîcheur du cépage.

Dégustation: Sa robe jaune citron révèle un nez équilibré, où les arômes de fruits blancs mûrs se marient à des notes minérales subtiles. En bouche, le vin déploie un volume généreux et une finale longue et persistante, idéale pour accompagner des mets raffinés. Désaltérant par temps chaud, il séduit par sa fraîcheur et sa structure, sans aucune pétillance.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait pour sublimer des fruits de mer, des poissons grillés ou des plats à base de légumes méditerranéens, il est aussi un compagnon idéal pour des fromages frais ou des entrées estivales.

- Croquettes aux crevettes
- Poulpe mariné au vinaigre
- Dés de porc à l'Alentejano (aux coquillages)
- Poulpe "à la gallega" poêlé
- Choucroute
- Filet de merlan pané
- ...