

Vinho Verde Várzea do Morão



Le Vinho Verde est un vin portugais originaire de la région du Minho, au nord du Portugal. Le terme "Verde" fait référence à sa fraîcheur et à son caractère jeune plutôt qu'à sa couleur. Est-ce un vin effervescent ? Non, mais avec 0.9 Bar de pression, les microbulles allègent le vin et 8.5% vol alcool cela augmente sa buvabilité.

Origine: La région du Minho, au nord du Portugal, est caractérisée par ses collines verdoyantes et ses sols granitiques, offrant un cadre idyllique pour les vignobles du Vinho Verde. Traversée par des rivières comme le Minho, elle bénéficie d'un climat océanique doux, idéal pour la viticulture. Les vignes, souvent cultivées en hautain, (en pergola ou sur treilli) s'intègrent harmonieusement dans ce paysage bucolique de forêts et de petites exploitations agricoles.

Encépagement: Loureiro, arinto, azal, trajadura

Vinification: Les raisins ont été égrappés et légèrement pressés. Le jus extrait est décanté par gravité. Il a ensuite fermenté dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température pendant environ 15 jours. Avant la mise en bouteille, le vin est préalablement filtré et stabilisé. Le résidu de gaz carbonique (0.9 bar) provient de la fermentation.

Dégustation: Or léger avec une légère effervescence, juste de quoi libérer les arômes tropicaux et d'agrumes avec de légères nuances florales qui reflètent le paysage verdoyant de la région. Un bonheur !

Potentiel de garde: à boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Ce Vinho Verde effervescent est un vin polyvalent qui se boit bien en apéritif ou avec des repas légers et frais. plats asiatiques, tapas, poisson grillé, poulet, salades...