

QUINTA DOS ROQUES

Branco

Colheita 2018 DOC DAO

Encruzado 45%, Malvasia Fine 35%,
Bical, Cerceal & Gouveio...

Portugal, Vallée Dao



La climatologie de 2018 fut assez étrange. Le printemps et le début de l'été furent frais et pluvieux, obligeant à un travail attentionné sur la vigne. Puis au début du mois d'août les raisins subirent pendant plusieurs jours des températures au-dessus de 45°C ! Heureusement le reste du mois d'août et du mois de septembre présentèrent des conditions optimales, permirent une bonne maturation des raisins, avec des vendanges du 18 septembre au 18 octobre (1 mois plus tard qu'en 2017)

Ce vin est composé d'un assemblage de cépages autochtones comprenant 45% de Encruzado, 35% de Malvasia Fina, 10% de Bical, 5% de Cerceal et 5% de Gouveio. Après fermentation à 16-18° le vin a été stocké en cuve inox avant d'être mis en bouteilles en Avril 2019.

Robe claire citron, le nez est floral avec des notes citronnées et citron vert. En bouche, le vin présente une belle fraîcheur, bien structuré avec un potentiel de garde de plusieurs années, en ligne avec les attentes des DAO blancs.

Température de service : 10°C

Ce vin peut être dégusté dès à présent, avec une belle évolution sur 4-5 ans.

Il fera un excellent apéritif ou accompagnera parfaitement fruits de mer et plats de poissons.