



PORTAL DA CALÇADA RESERVA VINHO VERDE



CÉPAGES : 50 % Loureiro, 30 % Arinto, 20 % Trajadura

PRODUCTEUR : Quinta da Calçada se trouve au cœur de la région du Vinho Verde, à Amarante. Propriété de la famille da Mota depuis 1917, la cave est l'un des plus anciens producteurs de Vinho Verde et se concentre sur les vins blancs et les mousseux de haute qualité.

VINIFICATION/ÉLEVAGE : Les raisins préalablement sélectionnés ont été égrappés et légèrement pressés. Le jus extrait est décanté par gravité. Il a ensuite été fermenté dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température pendant environ 15 jours. Avant la mise en bouteille, le vin est filtré et stabilisé.

DÉGUSTATION : Couleur citron pâle avec des arômes de fleur d'oranger et de pêche blanche. Saveurs de poire, de pomme et de fruits tropicaux avec une longue finale minérale, presque salée. Parfait seul en apéritif ou avec des plats légers et frais. Il se marie très bien avec les plats de poisson et de fruits de mer, ainsi qu'avec les viandes blanches et les pâtes.

GRAPE VARIETY: 50% Loureiro, 30% Arinto, 20% Trajadura

PRODUCER: Quinta da Calçada is in the heart of the Vinho Verde region in Amarante. Family owned by the da Mota family and dating back to 1917, the winery is one of the oldest producers of Vinho Verde, with a focus on high quality white wines and sparkling.

VINIFICATION/AGEING: The previously selected grapes were de-stemmed and slightly pressed. The extracted juice is decanted by gravity. It was then fermented in stainless steel vats with temperature control during approximately 15 days. Before bottling the wine is filtered and stabilized

TASTING: Pale lemon colour with orange flower and white peach aromas. Pear and apple and tropical flavours with a long mineral, almost salty finish. Perfect alone as an aperitif or with light and fresh dishes. Great pairing with fish and seafood dishes, as well as white meats and pasta.