

Calcada Portal de Calçada 2022

Les raisins précédemment sélectionnés ont été égrappés et pressés doucement.
Le moût fermente en cuve inox avec contrôle des températures pendant 15 jours. Avant la mise en bouteille, le vin est stabilisé et filtré.

Accompagnements : A consommer en apéritif ou sur des plats à base de morue

*"Ce vin a une couleur jaune agrume. Il exprime le caractère de la région avec un arôme fruité intense et des notes florales légères. L'acidité est vive résultant d'une belle fraîcheur.
Un vin attrayant et gastronomique."*

Région : **Minho**

Appellation : **Vinho Verde DOC**

Couleur : **Blanc**

Cépage(s) : **70% Loureiro, 30% Arinto**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Quinta da Calçada

Quinta da Calçada est un domaine de 60 hectares qui se situe au cœur de la "Denominação de Origem controlada" Vinho Verde à Amarante au Nord du Portugal.

L'histoire commence en 1917 avec Lago Cerqueira qui révolutionnera l'art de la viticulture dans l'appellation. Il fera de Quinta da Calçada le premier producteur de Vinho Verde à exporter ses produits à l'étranger (Brésil). Il construira également d'impressionnantes caves souterraines, ce qui lui vaudra une certaine admiration dans le vignoble.

Suite au renversement de la république au Portugal en 1926, Antonio Do Lago Cerqueira s'exilera à Paris, où il se passionnera pour l'art et la culture. Aujourd'hui encore le domaine témoigne de cette passion qu'il avait pour les belles choses. C'est en 1969 que Manuel Da Mota, propriétaire d'une des plus grandes sociétés de construction portugaise et passionné par ce domaine, en fait l'acquisition. Depuis d'importants investissements ont été réalisés aussi bien dans le vignoble que dans les chais.

La zone de production de la DOC Vinho Verde s'étend sur 160 kilomètres et représente 15% de la superficie du vignoble portugais. C'est un des plus anciens vignobles de la région.



NOTRE SÉLECTION CALÇADA



Calçada Lago Cerqueira

Appellation : **Vinho Verde**

Couleur : **Blanc**

Cépage(s) : **50% Loureiro, 20% Arinto, 20% Azal, 10% Trajadura**

Contenance : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**