



Redoma Branco 2024

Le Redoma Branco incarne l'élégance, la structure et la fraîcheur acide qui caractérisent la vallée du Douro. Les arômes sont délicats, des notes florales apparaissent, auxquelles s'ajoutent des agrumes et des fruits du jardin ainsi que des nuances d'herbes et de noix. Tout cela confère au vin complexité et caractère. En bouche, l'acidité se révèle et la structure est légère. La finale est sèche et piquante. Ce vin blanc du Douro est captivant, extrêmement équilibré et possède un grand potentiel de maturité.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin blanc
Pays	Portugal
Région	Douro
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Rabigato, Códega, Viosinho , Donzelinho, Dorinto, diverse autochthone Rebsorten
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	345824
Accord mets et vins	Légumes, Fromage, Plats légers, Veau, Volaille, Grillades, Fruits de mer



Vinification

La fermentation alcoolique a eu lieu dans des barriques de chêne français de 228 et 500 litres. Le vin y a finalement vieilli pendant environ 8 mois.

Terroir

Die Böden mit Glimmerschiefer verleihen den Weinen viel Mineralität, Finesse und tolle Frische.

Histoire

Les raisins utilisés pour le Redoma Branco proviennent de vieux vignobles situés sur la rive droite du fleuve Douro, entre 400 et 600 mètres d'altitude.

