

**Appellation :** DOC Dao

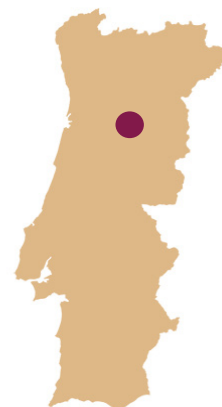
**Cépage :** Jaen

**Terroirs :** Granite

**Région :** Serra da Estrela

**Degré alcoolique :** 13,5°%

**Elevage :** Cuve béton



### Histoire :

Vins du Monde est époustoufflé par la pureté des vins produits par ce petit domaine, avec ses 30.000 bouteilles annuelles, chaque cuvée est exceptionnelle ! Si le vignoble existe depuis 1892, c'est en 2008 que Paulo Nunes reprend la tête de ce projet devenu en une décennie une référence de l'appellation. Les vignes les plus anciennes du domaine sont réservées aux cuvées Fugitivo. A l'image de l'impact du communisme sur la qualité des vins dans d'autres pays (Hongrie - Tokaj), la dictature de Salazar a marqué une forte baisse de qualité de production, avec la privatisation des domaines en grande coopératives entre 1954 et 1971.

C'est aujourd'hui l'une des régions viticoles les plus dynamiques de Portugal. Les vins du DAO ont une grande typicité, que ce soit en rouge, avec le Touriga Nacional, ou en blanc avec l'Encruzado, cépage mythique de l'appellation, sont puissants et d'une exceptionnelle capacité de garde. Nous sommes séduits par la grande finesse des vins. Si les rouges sont très accessibles dans leur prime jeunesse, les grands blancs nécessitent plus de temps pour s'épanouir.

### Description :

La cuvée signifie greffage, en l'honneur au viticulteur qui a sauvé le vignoble de Passarella du phylloxera. Le greffage, qui consiste à allier la résistance de porte-greffe américain à la typicité des cépages locaux, est un art délicat. Un travail qu'il compare au miroir, une reproduction identique et à l'infinie de la nature. Enxertia est une cuvée sélectionnant le meilleur cépage du millésime. En 2016, c'est le cépage Jaen, appelé Mencia en Espagne, qui a été mis en avant. Une année avec un printemps frais et humide et un été extrêmement chaud, une excellente année pour des vins concentrés et élégants. Le raisin est macéré, vinifié et élevé en cuve ciment. Le vin encore jeune, commence tout juste à révéler la patine du temps, avec des arômes primaires de cassis, de graphite et de chocolat noir. La texture à un grain fin et l'acidité est haute, verticale. Une superbe expression du cépage et de l'exceptionnel potentiel de garde du Dao.

### Accords :

Viande en sauce

### Service :

12-14°



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

