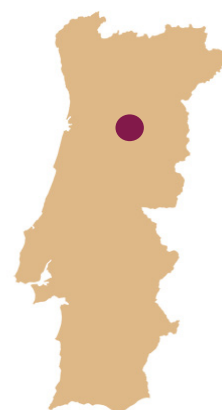


Appellation :	DOC Dao
Cépage :	Bastardo
Terroirs :	Granite
Région :	Serra da Estrela
Degré alcoolique :	13°%
Elevage :	6 mois en cuves



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 :

Sous ce nom qui signifie bâtard, se cache un cépage Savoyard, le Trousseau, présent aussi dans le Douro et sur l'île de Madère. Il est rare de le trouver en mono-cépage. Fugitivo est une sélection des très vieilles vignes du domaine, issues de sols pauvres granitiques, avec des rendements faibles. Une année avec un printemps frais et humide et un été extrêmement chaud, une année à faible rendement pour des vins concentrés et élégants. Les raisins, cueillis à la main sont foulés au pied dans les Lagar en granit, puis vinifiés de manière minimaliste en cuve et mis en bouteilles après 6 mois d'élevage. Le millésime 2020 est noté 18,5/20 par Vinhos. Le vin exprime magnifiquement les caractéristiques terreuses du cépage ainsi qu'un nez de canneberge et de fleurs sauvages. Les tanins sont d'une grande finesse venant de la rafle parfaitement mûre.

Accords :

Viande grillé, fromages

Service :

12-14°

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

