



 **VALADOS
DE MELGAÇO**

Portugal 



valadosdemelgaco.pt

Valados de Melgaço

Grande Reserve 2016

HISTOIRE :

Situé au Nord-Ouest du Portugal, entre la vallée du fleuve Minho et le milieu du versant des montagnes, le domaine Valados de Melgaço profite d'un micro-climat particulier. La région de Monção se caractérise par des sols rocailloux d'origine alluvionnaire et des granites de textures différentes. En raison de l'influence maritime mineure et de l'amplitude thermique importante entre le jour et la nuit, la sous-région de Monção et Melgaço révèle le plein potentiel de l'Alvarinho.

Les vins d'Artur Meleiro sont vegan friendly, en effet ils ne contiennent pas dans leur composition de produits œnologiques à base de protéines animales. Au Portugal, ce n'est pas un concept familier.

| | |
|---------------------------|---|
| APPELLATION : | Vinho Verde DOC |
| CÉPAGE : | Alvarinho |
| TERROIR : | Sols granites |
| RÉGION : | Vinho Verde, sous région : Monção et Melgaço |
| DEGRÉ ALCOOLIQUE : | 13,50% |
| ACIDITÉ : | 7,1 g/L |
| SUCRE RÉSIDUEL : | 1,5 g/L |

ELEVAGE :

Vielli en cuves inox, avec bâtonnage des lies fines pendant un an, le vin repose ensuite 34 mois avant la mise en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : 11 et 13°C

ACCORD :

Plats en sauce froides avec herbes aromatiques

Ragoûts

Grillades

