

VINHO VERDE 2023

« CAMPO DO PORRAL »

Quinta do Ermizio



Situation : La Quinta do Ermizio porte le nom de Dominus Ermigius, majordome à la cour du roi D. Afonso Henriques. Elle s'étend de Vale do Ave en descendant la colline jusqu'à Bouça do Saraiva, s'implantant sur différents terroirs géologiques.

Les cépages Alvarinho, Loureiro et Trajadura sont cultivés selon des techniques ancestrales, respectueuses de l'environnement, pour favoriser une maturation lente et qualitative des raisins. Les vendanges sont manuelles, et une attention particulière est portée lors de la sélection des grappes. La vinification est minimaliste, avec peu d'interventions en cave, afin de préserver le caractère du terroir.

Encépagement : Loureiro et Trajadura

Terroir : Calcaire et Argile

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes.

Observations : Sa couleur très claire, presque transparente, s'inscrit dans la tradition des Vinho Verde Portugais. Son aromatique n'en demeure pas moins captivante par ses effluves florales et ses notes d'agrumes. Mais la réelle surprise réside dans la dégustation en bouche, avec son « perlant » caractéristique, à la limite de l'effervescence. Sa fraîcheur naturelle, tel une eau de roche qui jaillit, procure une sensation désaltérante immédiate.

Quelques accords : Pour accompagner une collation lors d'une chaude après-midi d'été ; Un plateau de fruits de mer ; un Ceviche...

