



Douro Portugal “Pinteivera”

Le cépage

Touriga Nacional.

Le sol

Sol de schistes intensément altérés en surface sur des schistes intègres en sous-sol à partir de 30-40 cm.

Les vendanges

Les raisins sont ramassés manuellement à une maturité optimale.

La vinification

Vinification en petites cuves fermées. La cuvaison est très longue pour des vins secs portugais et dure près de 4 à 5 semaines afin d'augmenter la polymérisation des tannins. Seul le vin d'écoulage est utilisé.

L'élevage

Le vin est élevé pendant 12 mois en barriques, 100 % fûts de chêne français avec un pourcentage de fûts neufs variable selon les années.

La dégustation

Robe : limpide, d'un noir profond avec des reflets pourpres soutenus.

Nez : intense, présente d'abord une expression de fruits noirs, avec quelques notes de garrigue et d'épices.

On y retrouve également des fruits à l'eau de vie (cerise, pruneau). L'ensemble est soutenu par des notes minérales (graphites) qui apportent beaucoup de fraîcheur.

Bouche : ample, massive portée par une structure veloutée impressionnante. On a de la chair, du volume, de l'amplitude. Tout ceci se termine par une finale d'une persistance incroyable. Puis, on retrouve les fruits noirs avec une sensation de croquant soutenue par une belle tension minérale qui apporte à ce vin de la fraîcheur et un équilibre remarquable.

Garde : de 5 à 10 ans.

Grape variety

Touriga Nacional.

Soil

Highly altered schist soil on the surface, with a subsoil of unaltered schist from 30cm-40cm.

Harvesting

The grapes are picked by hand at optimum maturity.

Vinification

Vinification in small closed tanks. The vatting period is very long for dry Portuguese wines and lasts nearly 4 to 5 weeks in order to increase the degree of polymerization of the tannins. Only the free-run wine is used.

Maturing

The wine is matured in 100% French oak barrels for 12 months with the percentage that goes into new barrels varying from year to year.

Tasting

Colour: clear, deep black with sustained crimson highlights.

Nose: powerful, showing dark fruit at first, along with some “garrigue” and spicy notes. Aromas of fruit (cherries, prunes) macerated in “eau de vie” can also be detected. The whole is underpinned by mineral notes (graphite) that bring a great deal of freshness.

Palate: big and full on the palate supported by impressive velvety structure. There's flesh, weight and depth, all rounded off by an incredibly long finish. The dark fruit comes through again, giving a crisp sensation underpinned by nice mineral tautness that endows this wine with freshness and remarkable balance.

Mature from 5 to 10 years.

