



● Aphros Daphne

ROU992

Historique

Les vins de la région du Vinho Verde se caractérisent par leur fraîcheur, les arômes floraux et fruités et leur acidité. La sous-région de Lima, où est situé le vignoble Aphros, est connue pour atteindre le plus haut degré d'exubérance aromatique. En plus de se trouver dans un microclimat empli de richesse et de pureté, l'équipe du petit domaine utilise la biodynamie, des méthodes agricoles durables qui tiennent compte de l'ensemble de l'écosystème dans lequel ils agissent afin de créer une symbiose entre le vin et l'environnement. Le résultat est tout simplement magique.

Reconnaissance

Pays	Portugal	Producteur	Aphros wine
Région vinicole	Vinho Verde	Cépage(s)	100% loureiro
Appellation	Vinho Verde DOC	Conservation	10 à 12 ans
Service	10 à 12 °C		

Description

Oeil

Robe jaune citron cristallin avec reflets verdâtres.

Nez

Nez de zeste de citron et de citron vert, légèrement floral suivi de notes de pomme verte.

Bouche

La bouche est très agréable, fraîche et citronnée, légère et digeste. Longue finale saline.

Accord mets/vin Viandes blanches, pâtes et fruits de mer grillés.

Commentaires Sucre résiduel: 1.5 g/L Macération pelliculaire suivie d'un pressurage doux et d'une décantation en cuve. Fermentation en cuve d'innox et en barrique de chêne français à des températures entre 13°C et 18°C. Le vin est ensuite élevé sur lies, filtré et mis en bouteille.

En une ligne