ELIXIRS
Vins et spiritueux

ABEGOARIA – Vidigueira Antao Vaz – 2022
ALENTEJO, PORTUGAL



19^50$** | **CARTON DE 6 / 117^00$

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15169183

PAYS
Alentejo – Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
DOC Alentejo

CÉPAGE
Antao Vaz

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vidigueria

CARACTÉRISTIQUE
La coopérative viticole Vidigueira, Cuba et Alvito a été fondée en 1960. mais sa chronologie va bien au-delà de ses 60 ans d'existence. tl a été créé pour protéger le vignoble, le vin et l'art de vivre millénaire de cette sous-région viticole et apporter encore plus de notoriété et de qualité au vin qui y est produit. Vidigueira, situé au cœur de l'Alentejo, flanqué au nord par la Serra do Mendro, à l'est par le Guadiana, au sud et à l'ouest par les plaines, ce village embrasse la paix des gens et l'âme de la terre . Du caractère et de la chaleur de l'Alentejo, de la mémoire, des connaissances et des saveurs constantes, le paysage où vit la cave est fait.
L'origine du nom de la variété Antão Vaz n'est pas connue avec certitude, mais curieusement, c'était le nom du grand-père de Luis Vaz de Camões, le poète qui a célébré les découvertes et le voyage de Vasco da Gama du Portugal vers l'Inde dans «Os Lusiadas ». A ce jour, c'est seulement dans la sous-région de Vidigueira que l'on trouve de vieilles vignes du cépage Antão Vaz, un cépage autochtone entretenu par les producteurs de la région et produisant un vin unique.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

PARTICULARITÉS –
L'Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba et Alvito ont embauché Vasco Mora Fernandes comme directeur de la vinification et maintiennent le soutien du vigneron Luis Morgado Leo.
A récemment été nominé pour les Awards 2021, par Anibal Coutinho, dans la catégorie « Young Winemaker of the Year 2021 ».
Sa carrière professionnelle, qui a débuté en 2008, comprend une visite en Nouvelle-Zélande chez Treasury Wine Estates, et par des entreprises renommées au Portugal.
Vasco Moura Fernandes dit que « ce défi me rend très motivant, car je rejoindrai une équipe en croissance rapide avec des vins de grande qualité, ajoutant que » l'exercice de ces nouvelles fonctions a une signification particulière pour moi, le retour à mes origines , l'Alentejo. »

DÉGUSTATION

VISUEL
De couleur citron.

OLFACTIF
Arômes de fruits tropicaux.

GUSTATIF
La bouche est fraîche, ample et harmonieuse, avec une acidité bien intégrée qui confère une finale fraîche et longue.

TEMPÉRATURE
Servir entre 14 et 18°C

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
0.3 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir entre 10 et 12°C

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Volailles