

QUINTA DA CALÇADA

Portal da Calçada Cuvée Prestige

18,20\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14222624
	Prix licencié	15.79\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Portugal
	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
	Région	Minho
	Appellation	Espumante de Vinho Verde
	Cépage(s)	Loureiro 70 %
	Cépage(s)	Arinto 30 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	6,5
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir jusqu'à 8 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Quinta da Calçada a été fondée en 1971 dans un palais du XVI^e siècle, situé au cœur du centre historique d'Amarante. L'un des plus anciens producteurs de Vinho Verde, axé sur les vins blancs et mousseux. Pionnier dans la production de vins mousseux selon la méthode classique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur citrique et bulles fines et persistantes. Nez frais qui combine des nuances de fleurs et d'agrumes à une légère touche de fumé. Bouche fraîche avec une mousse crémeuse. Finale élégante et savoureuse. Accord parfait avec fruits de mer, pâtes, la cuisine asiatique ou méditerranéenne. Servir entre 8 et 10 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les fruits qui composent le Portal da Calçada proviennent de plusieurs parcelles du domaine, situées à proximité immédiate du chai. Ces parcelles présentent une diversité de sols et d'expositions qui reflète le potentiel de la sous-région d'Amarante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles à maturité parfaite. Ensuite, les raisins sont égrappés, puis pressés. Le jus

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

décante, puis fermente en cuves d'inox. Le vin repose six mois avant la deuxième fermentation, pour la prise de bulle par méthode Charmat.



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

