

Quinta Maias – Maias Branco AOC DÃO 2018 – Portugal (0,75L)

vin blanc sec 

Malvasia Fina 45%, Encruzado 20%, Cerceal 20%, Gouveio 15%



En 1897 la propriété était déjà enregistrée sous ce nom. L'ancien cellier est encore là pour attester du passé. Mais à part cela il ne reste que l'extraordinaire beauté du site avec les Maias, rameaux de genêts en fleur... Le domaine de 25 hectares est partagé entre des vignes de 25 ans pour 15 hectares et des vignes plus récentes pour le reste. Dès 2007 Luis Lourenço a commencé une transition en agriculture raisonnée et depuis 2012 le vin est certifié BIO à 100%.

L'année 2018 a été compliquée au niveau climatique avec un printemps et début d'été froid et humide, puis une forte canicule en août. Heureusement un bon mois de septembre a permis une bonne maturité des raisins, avec un bon équilibre entre sucre et acidité donnant un vin de qualité mais en petite quantité.

Les raisins partiellement égrappés sont pressés doucement. La fermentation est réalisée à température contrôlée de 16-18°C, et le vin est ensuite filtré puis stocké dans des cuves inox, tout en étant recouvert par un « couvercle » de gaz carbonique pour préserver ses arômes.

La robe est claire et brillante, au nez des notes florales, de citron jaune et vert. En bouche ce vin est fruité, élégant et structuré, dans la lignée classique des DAO blancs.

Alcool : 13%

Servir à 10 -12°C

Un vin à boire dès maintenant à l'apéritif, avec des poissons maigres ou des viandes blanches.

Ce vin évoluera favorablement pendant 3-4 ans.