



Mesa Branco, 2023

Gota Wine
PORTUGAL, TEJO

Le vin est expressif, doté d'une très belle texture et d'une grande fraîcheur.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Fernão Pires
GÉOLOGIE DU SOL	Charneca : sols argileux, sableux et calcaires.
VINIFICATION	Macération à froid avec les pellicules pendant 6 heures, suivie d'une fermentation en cuves d'acier inoxydable durant 2 semaines.

CODE SAQ
15662331

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Gota Wines a été fondée en 2010 pour répondre à l'intérêt croissant que suscitent les vins portugais à l'échelle mondiale. Le Portugal écrit un nouveau chapitre de son histoire viticole, alliant une tradition profondément enracinée à une vision moderne et novatrice. Il en résulte une nouvelle génération de vins : expressifs, pleins de vie et élaborés à partir d'une remarquable diversité de cépages autochtones. La société a été créée par deux associés possédant une solide expérience dans le secteur viticole : l'un est vigneron, l'autre acheteur de vins. Animés par leur passion et leur expertise communes, ils se sont donné pour mission de faire découvrir au monde entier le meilleur du patrimoine viticole portugais. Dès le début, leur mission a été claire : découvrir, élaborer et promouvoir les vins des meilleures régions viticoles du Portugal, et les rendre accessibles partout dans le monde. Véritables collectionneurs de vins, ils parcourent le pays à la recherche de trésors cachés — vignobles, vins et humains — et sélectionnent ceux qui capturent la véritable essence de chaque région tout en proposant d'excellents rapports qualité-prix. Bairro est situé entre la vallée du Tage et les contreforts des massifs de Porto de Mós, des Candeeiros et de Montejunto. Sur un terrain doucement vallonné composé de sols argileux et calcaires, influencé par un climat méditerranéen tempéré du sud, s'étendent les vignobles produisant les vins rouges MESA. Viticulture – Taille en cordon de Royat, 4 500 plants par hectare, vignes âgées de 15 à 30 ans, situées entre 200 et 400 mètres d'altitude. Vendanges – Récolte mécanique durant la deuxième semaine d'août, avec un potentiel alcoolique de 12 %. Arômes élégants de fruits rouges accompagnés de délicates notes épicées. Le vin présente une très belle structure avec des tannins fins, ainsi que des saveurs de fruits rouges et de chocolat en bouche. Il se distingue par une excellente fraîcheur.