



Primeiras Gotas Branco Curtimenta, 2022

Gardunha Sul
PORTUGAL, VINHO DE MESA

Vin gastronomique, s'accorde avec crustacés grillés, salades, fromages doux, poisson et viandes légères.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	50% Muscat Graúdo, 50% Fernão Pires
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<2.3 g/L
VINIFICATION	Fouillage avec égrappage total, la fermentation a été spontanée avec macération pelliculaire de 15 jours en cuve inox.

CODE SAQ
15286259

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
40.25 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Après presque 15 ans de travail dans et en dehors du secteur de la vinification traditionnelle, aux côtés de certains des plus importants vignerons traditionnels du Portugal, André a décidé de prendre du recul et d'adopter une approche beaucoup plus naturelle et simple. Gardunha Sul a été fondé en 2021, à Vale de Prazeres, un petit village de la municipalité de Fundão, dans la région de Beira Baixa. Le projet a deux objectifs principaux: avoir des vignobles durables, avec des principes biologiques et biodynamiques, avec une intervention et des traitements minimaux ainsi que rechercher et préserver les anciennes variétés de raisin. Depuis 2023, André a loué un vignoble de 2,5 ha avec Fonte Cal et Uva Formosa (blancs et oranges), et Bastardo Espanhol, Carrega Burros, Bastardinho, Rufete, Marufo, Moscatel Tinto et Jaen (rouges et roses). Ce vignoble a entre 50 et 70 ans. L'objectif reste le même: une intervention minimale dans le vignoble et dans la cave, en se contentant de presser les raisins, de prélever le jus et de le faire fermenter. Rien n'est ajouté – il utilise des levures naturelles; rien n'est enlevé – il ne filtre pas et n'affine pas les vins. Il laisse l'hiver faire la clarification et utilise une petite quantité de SO2 juste avant la mise en bouteille.