

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

Aveleda Fonte Vinho Verde Blanc 2024

Producteur Aveleda SA
Dénomination d'Origine Contrôlée Vinhos Verdes DOC
Pays d'origine Portugal
Sol granitique (loam sableux)
Millésime 2023
Cépages Loureiro, Arinto, Fernão Pires et Trajadura
Teneur en alcool 9,5% Vol.
Sucre résiduel 15 g/L
Acidité totale (en acide tartrique) 6,5 g/L (± 0.5 g/L) | **pH** 2,8 a 3,6
Directeur d'œnologie Diogo Campilho | **œnologie** Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne

Vendange 2024

L'hiver 2024, au sein de la région des Vinhos Verdes, a connu les températures moyennes les plus élevées depuis 1931, mais les précipitations du début du cycle ont permis de reconstituer les niveaux d'eau du sol. Le printemps a apporté de nouvelles pluies, garantissant l'eau nécessaire au cycle de la vigne. L'été a été chaud et sec, mais sans excès, favorisant la maturation des raisins. D'une grande qualité, en raison d'une maturation très équilibrée, cette vendange est à l'origine de vins avec une bonne présence en bouche, structure et un profil aromatique riche et persistant qui allie la minéralité et le fruit.

Vinification

Produit à partir de cépages indigènes de la région des Vinhos Verdes, l'Aveleda Fonte Blanc est l'expression la plus typique de cette région délimitée. Pour garantir la fraîcheur des raisins et la préservation de leurs propriétés aromatiques, les vendanges ont lieu de nuit. Dès leur arrivée au centre de vinification, les raisins sont soumis à un pressurage doux à basse pression. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox, à températures contrôlées, pour conserver les arômes les plus caractéristiques des cépages.

Notes de dégustation

Couleur | Aspect limpide et brillant, apparence cristalline et couleur citrine.
Arôme | Extrêmement élégant, avec un bouquet frais et délicat, marqué par des notes de pomme verte et de citron vert.
Goût | Croquant et avec une minéralité pénétrante, qui se distingue par sa fraîcheur et ses notes citriques.

Prix

WINE ENTHUSIAST
Best Buy | 2023 et 2022

TORONTO STAR
Best Buy at LCBO | 2019

Accords

Idéal pour les apéritifs, les repas végétariens ou les viandes blanches et les poissons.

Recommandations

- Servir à une température comprise entre 10° et 12°C
- Conserver à la vertical, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière
- A consommer dans les 2 à 3 ans suivant la mise en bouteille



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Modèle de bouteille (Capacité)
Reno (750ml)
Borgonha (1,5L)
Bouchon
Bouchon (750ml) | Screwcap (750ml | 1,5L)
Boîte en carton
6x750ml | 12x750ml | 6x1,5L

Ingrédients & Informations nutritionnelles:



Aveleda
Cada os sonhos se cultivam

V: 01.2025

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2
4560-570 Penafiel | Portugal
E info@aveleda.pt
W www.company.aveleda.com

eFR
PORVID



Certified
B
Corporation

Wines of Portugal

f /aveleda

ig /aveledawines

www.aveleda.com