

## PORTUGAL, Vinho Regional Terras do D.O. Irreverente Branco

Dao is een wijnregio in het binnenland van Portugal, onder de Dourovallei, in het zuidelijke deel van Beira Alta. In het gebied stromen twee belangrijke rivieren: de Dao en de Mondego. De bodem bevat veel graniet en de wijngaarden liggen meestal in terrassen tegen de hellingen op tussen 200 en 600 meter hoogte. Hier zijn veel heel kleine wijnbedrijfjes met een gemiddeld areaal van 1,2 hectare. Vroeger werd hier veel bulkwijn gemaakt maar na de toetreding tot de Europese Unie is er veel ten goede veranderd. De ouderwetse wijnen hebben plaatsgemaakt voor modernere, makkelijker drinkbare en minder harde wijnen. Dit gebied produceert voornamelijk rode wijnen, veel minder witte en bijna geen rosé of mousserende. Maar deze Irreverente bewijst dat witte wijnen best heel verrassend kunnen zijn in deze regio. De naam 'Irreverente' betekent eigenlijk zoveel als 'tegendraads' en is gekozen omdat het concept van deze wijn niet in overeenstemming is met de traditionele ideeën van de wijnproducenten uit de Dao. Hoewel de wijn kwalitatief van het niveau van een Dao DOC. is, draagt deze de classificatie 'Regional' omdat deze wijn niet door de Dao-commissie werd goedgekeurd mede door de fles die afwijkt van de standaarden welke de commissie voorschrijft. van behoudsgezind gesproken! Gemaakt met de voor ons vrij onbekende druiven Encruzado, Malvasia Fina en Bical, is dit een zeer verfrissende witte wijn met hint van limoen en licht tropisch fruit, heerlijk lekker. Heel mooi om jong te schenken, tussen zijn eerste en derde jaar, als aperitief of bij allerlei visgerechten en schaal- of schelpdieren! Best op 9 à 10 graden Celsius.

<b>Artikelnummer:</b>	945L
<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	D?o
<b>Appelatie:</b>	Terras do D?o
<b>Druivensoort:</b>	Malvasia Fina Encruzado Bical
<b>Alcohol:</b>	13%

## VINHO REGIONAL TERRAS DO DAO Irreverente Branco Udaca

Le "Dao" est une région viticole à l'intérieur du Portugal, situé au sud de la Vallée du Douro, dans la partie méridionale de Beira Alta. La région est traversée par deux rivières importantes : le Dao et le Mondego. Le sol est composé majoritairement de granit tandis que les vignes sont généralement plantées en terrasses sur des coteaux escarpés situés à une altitude variant de 200 à 600 mètres. La région est caractérisée par de nombreuses petites entreprises viticoles dont la superficie moyenne ne dépasse pas 1,2 hectare. Dans le temps, on y produisait généralement des vins de grande consommation, mais après l'entrée du Portugal dans l'Union européenne, la situation a sensiblement changé en bien. Les vins démodés ont fait place à des vins modernes, gouleyants, plus faciles à boire et moins durs. La région produit principalement des rouges, beaucoup moins de blancs et presque pas de rosés ni de vins mousseux. Pourtant, cet 'Irreverente branco' montre que la région est capable de produire des blancs surprenants. Le nom 'Irreverente' (irrévérencieux, insolent, irrespectueux) a été choisi parce que le concept de ce vin va à l'encontre des idées traditionnelles des producteurs de vin de la région de Dao. Même si le vin peut rivaliser facilement avec le niveau des vins de la Dao D.O.C., il a été classé 'vin régional' parce qu'il a été refusé par la commission d'agrément des vins de Dao, notamment parce que la bouteille ne répond pas aux normes édictées par cette commission. Peut-on trouver plus conservateur ? Issu des cépages encruzado, malvasia fina et bical, inconnus par la plupart d'entre nous, ce blanc est un vin fin et frais aux impressions délicieuses de citron vert et de fruits tropicaux. A servir jeune entre sa première et sa troisième année à l'apéritif ou sur toutes sortes de plats de poissons, coquillages et crustacés ! A servir à 9-10 degrés. Une aubaine!

<b>N°:</b>	945L
<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	D?o
<b>Appellation:</b>	Terras do D?o
<b>Cépage:</b>	Malvasia Fina Encruzado Bical
<b>Alcohol:</b>	13%

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)