Textura Wines

Textura Pretexto Branco 2022 incarne une version contemporaine des grands blancs du Dão, alliant fraîcheur ciselée, minéralité vibrante et élégance texturée.

TEXTURA WINES

Pretexto Branco 2023

Dao, Portugal

Région et Vignobles

Issu de l'appellation Dão, région montagneuse du centre du Portugal, Pretexto Branco bénéficie d'un climat continental modéré avec de fortes amplitudes thermiques, favorisant l'**expression aromatique et la conservation de l'acidité**. Les sols granitiques, omniprésents dans cette zone, confèrent au vin une tension minérale caractéristique.

Les raisins proviennent de **vignes âgées d'environ 20 ans**, plantées en altitude. Le millésime 2022 a été marqué par une sécheresse notable et un hiver plus chaud que la moyenne, entraînant une maturation lente et une concentration accrue des baies. Malgré quelques risques de déshydratation, des vendanges précoces ont permis d'obtenir des moûts équilibrés, avec **une acidité vive et des arômes nets**.

Vinification

La vinification est assurée par **Luís Seabra et Mariana Salvador**, dans une approche peu interventionniste. Les raisins sont égrappés, pressés délicatement, puis fermentés spontanément en cuves inox, en cuves béton, et **à 10 % en fûts de chêne français usagés**. Cette répartition permet une complexité subtile tout en préservant la pureté du fruit.

Le vin est ensuite élevé **sur lies totales pendant six mois**, sans bâtonnage, ce qui lui confère une texture fine et légèrement crémeuse. L'absence de manipulation excessive favorise l'expression directe du terroir granitique. La mise en bouteille a eu lieu en avril 2023.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verdâtres, limpide et brillante.
- **Nez** : Arômes délicats de brioche, de fruits blancs et d'agrumes, relevés par une touche minérale évoquant la pierre humide.
- **Bouche** : Attaque vive, profil tendu et linéaire, équilibre entre fraîcheur citronnée et texture subtile des lies. Finale très sèche, saline et persistante.

Alcool :12,50 %

Composition: 50% Encruzado, 50% Bical

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

TEXTURA WINES

Pretexto Branco 2023

Le saviez-vous ?

Bien que le Dão soit historiquement reconnu pour ses rouges, les cépages **Encruzado et Bical** connaissent aujourd'hui une véritable renaissance, portés par leur capacité de garde et leur finesse texturale. Leur assemblage dans Pretexto Branco illustre le potentiel remarquable des blancs de cette région granitique.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Calamars grillés au citron et huile d'olive** - pour souligner la salinité naturelle et la vivacité du vin.
- **Ceviche de bar** - écho parfait à l'acidité tranchante et à la minéralité de la cuvée.
- **Poulet rôti aux herbes** - harmonie avec la texture crémeuse et les nuances toastées.
- **Tarte au fromage de chèvre et herbes fraîches** - complément idéal à l'aromatique subtile et à la finale sèche.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2022)

The white 2022 Pretexto Branco was produced with 50% Encruzado and 50% Bical. It has 12.5% alcohol and a pH of 3.35. It feels a little reductive, with aromas of white fruit and flowers, mellow acidity and a soft texture. This comes from younger vines, was fermented in stainless steel and matured with fine lees for seven months. The fermentation was very slow, so it went through malolactic fermentation, which lowered the acidity in the wine. 30,000 bottles produced. It was bottled in May 2023.