



Textura Wines

Un vin à l'énergie vibrante et à la minéralité ciselée, Textura Pura Branco 2022 révèle l'âme granitique du Dão avec une élégance nuancée et la complexité des vieilles vignes.



Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Vieilles Vignes

Pura Branco 2022

Dao, Portugal

Région et Vignobles

Le vin provient du Dão, l'une des plus anciennes régions viticoles du Portugal, abritée entre montagnes et forêts de pins. Ce terroir granitique est marqué par des altitudes élevées (entre 500 et 600 mètres), offrant un climat continental tempéré aux amplitudes thermiques importantes, essentielles à la **fraîcheur et la finesse aromatique**.

Les vignes, âgées de **60 à 100 ans**, sont cultivées en champs complantés, une pratique traditionnelle où plusieurs cépages sont mélangés dans une même parcelle. Ce vignoble de vieilles vignes comprend l'Encruzado, le Bical, le Fernão Pires, la Dona Branca (ou Síria), le Rabo de Ovelha, la Malvasia Fina et d'autres variétés locales. Le sol granitique décomposé contribue à la **tension minérale** du vin, tandis que l'altitude permet une maturation lente, favorable à l'élégance et à la complexité.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, éraflés puis pressés en douceur. Seul le jus de goutte est conservé, décanté à froid de manière statique avant une fermentation **spontanée avec levures indigènes** en fûts de chêne français usagés de 500 litres.

L'élevage se fait **sur lies totales pendant 11 mois**, sans bâtonnage, afin de préserver la droiture du vin. La fermentation malolactique est complète, apportant une texture plus souple tout en conservant une fraîcheur structurante. Cette approche non-interventionniste met l'accent sur **l'expression pure du terroir**, la tension saline et le potentiel de garde.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verts, brillante et jeune.
- **Nez** : Arômes délicats de citron, cèdre, poivre blanc, avec une touche subtile de bois grillé et une nuance pierreuse.
- **Bouche** : Attaque droite, texture tendue et minérale, équilibre remarquable entre acidité vive et densité. Déploie des notes d'agrumes, de fruits blancs et d'herbes sèches. La finale est persistante, saline et complexe.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Pura Branco 2022

Le saviez-vous ?

Le Textura Pura Branco est élaboré exclusivement à partir de **parcelles en complantation**, une tradition viticole ancienne du Dão. Cette méthode, qui associe plusieurs cépages dans une même vigne, favorise une **harmonie naturelle et une complexité intrinsèque**, traduisant fidèlement l'identité du lieu plutôt que celle des cépages individuellement.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Bar grillé au citron et herbes fraîches** - rehausse la fraîcheur citronnée et la salinité du vin.
- **Bacalhau à Brás (morue portugaise)** - équilibre parfait entre intensité iodée et acidité tranchante.
- **Chou-fleur rôti au tahini et amandes grillées** - fait écho aux notes de noisette et à la texture du vin.
- **Fromage affiné de type Manchego ou Serra da Estrela** - s'accorde avec la densité et la minéralité du vin.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)



The complex 2021 Pura Branco was produced with grapes from old vines from a vineyard planted with a lot of different varieties: Encruzado, Bical, Dona Branca (Síria), Rabo de Ovelha and others. The wine was fermented and matured in used 500-liter oak barrels, where the wine spent 11 months with lees. It has 12.5% alcohol and a pH of 3.34. 4,700 bottles and 206 magnums produced. It was bottled in March 2023.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM