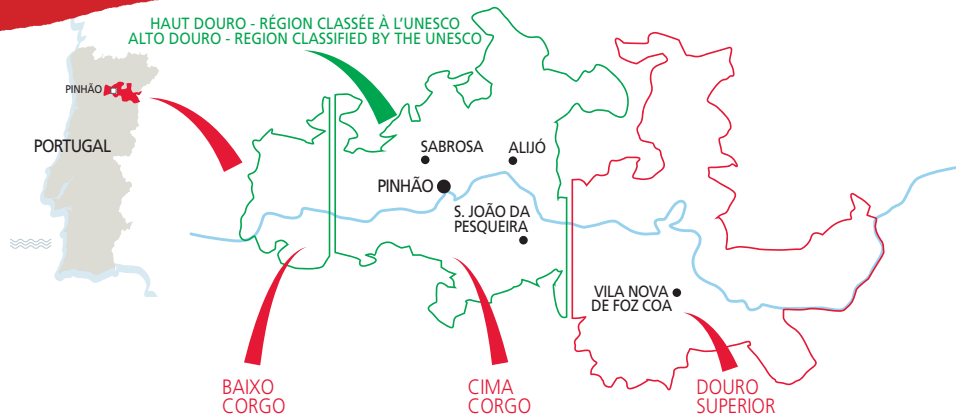


# dos lusíadas




rouge  
red


## “ELEIVERA” Douro, Portugal





 **LE CÉPAGE**  
Touriga Nacional.

 **LE TERROIR**  
Sol de schistes intensément altérés  
en surface sur des schistes intègres  
sous les 30-40cm.

 **LES VENDANGES**  
Vendange manuelle en caissettes  
de 20 kg.

 **LA VINIFICATION**  
Vinification en petites cuves avec une  
cuvaison longue de plus de 4 semaines.

 **L'ÉLEVAGE**  
Le vin est élevé en partie en cuves béton  
et en partie en fûts de chêne français  
de 2 à 4 ans.

 **LA DÉGUSTATION**  
**Robe :** belle robe pourpre soutenue.  
**Nez :** intense avec des arômes floraux,  
de fruits exotiques et de fruits rouges.  
Notes minérales et élégantes.  
**Bouche :** souple avec une belle structure.  
Du volume, de l'amplitude.  
Équilibré et frais. La finale est longue  
avec présence florale.  
**Avec ce vin nous avons aimé :**  
jambon ibérique, côte de bœuf et pommes  
râtes rôties et bœuf teriyaki.  
**Température de dégustation :** 16-17 °C.  
**La garde :** 2 à 5 ans.

**GRAPE VARIETY**  
Touriga Nacional.

**TERROIR**  
Highly altered schist soil on the surface  
with a subsoil of unaltered schist from  
30-40cm.

**HARVEST**  
The grapes are hand-picked in small  
crates of 20kg.

**VINIFICATION**  
Vinification in small tanks with a long  
vatting of more than 4 weeks.

**MATURING**  
The wine is matured in concrete tanks  
and French oak barrels of 2 to 4 years.

**TASTING**  
**Colour:** beautiful deep purple color.

**Nose:** intense with aromas of flowers,  
exotic fruit and red fruits.  
It is elegant with mineral notes.

**Palate:** soft with a nice structure.  
There is a good weight and depth.  
Well balanced and fresh.

**Food pairing:** iberian ham, prime rib  
and roast fingerling potatoes,  
and beef teriyaki.

**Serving temperature:** between 16-17°C.  
**Ageing potential:** 2 to 5 years.