

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

Aveleda Fonte Vinho Verde Blanc 2025

Producteur Aveleda SA
Dénomination d'Origine Contrôlée Vinhos Verdes DOC
Pays d'origine Portugal
Sol granitique (loam sableux)
Millésime 2025
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 | **œnologue** Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne

Vendange 2025

La vendange 2025 dans la région des Vins Verts a été marquée par une longue période de chaleur au printemps et en été, ce qui a d'abord rendu la maturation plus difficile. Toutefois, les raisins sont surpris par leur acidité élevée, leur fraîcheur et leur intensité aromatique. Un suivi rigoureux sur le terrain a permis de récolter au moment idéal, même après des épisodes d'humidité et de pluie en septembre. Il en résulte des vins homogènes, dotés d'un excellent équilibre structurel et d'une expression aromatique marquée, reflétant pleinement l'identité de la région.

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

NEW YORK WINE COMPETITION
93 Points | 2025

WINE ENTHUSIAST
Best Buy | 2023 et 2022

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 (750ml) | Screwcap (750ml | 1,5L)
Boîte en carton
6x750ml | 12x750ml | 6x1,5L

Ingrédients & Informations nutritionnelles:



Aveleda
Cidade dos sabores 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
i /aveledawines
www.aveleda.com