



ACQUISTATO IL

"Janela Branca" Vinho Regional Lisboa Tinto 2023

2023



Svinando

Intenso e moderno

Siamo ad Arruda dos Vinhos, dove la storia militare delle "Linhas de Torres" si intreccia con una tradizione vinicola che risale a oltre mille anni fa. Qui si trova Quinta de São Sebastião, nata ufficialmente nel 1755, proprio l'anno del devastante terremoto di Lisbona. Il clima qui è un gioco di equilibri perfetto: siamo protetti dalle montagne ma costantemente accarezzati dalle brezze atlantiche, che mantengono le uve fresche e vibranti. Il suolo argilloso-calcareo fa il resto, regalando una struttura minerale che è la firma inconfondibile di questa zona a nord della capitale. Janela Branca Special Selection rappresenta perfettamente lo spirito della regione, capace di unire l'eleganza dei vitigni autoctoni alla forza internazionale, garantendo un'autenticità che non teme il confronto con le zone più blasonate. Il blend comprende Syrah, Castelão e Tinta Roriz. Il Syrah apporta quella nota speziata e profonda che amiamo tanto, mentre il Castelão aggiunge una spiccata acidità e aromi di frutti rossi. La Tinta Roriz, conosciuta in Spagna come Tempranillo, completa l'opera donando eleganza e una trama tannica setosa che rende il sorso avvolgente. In cantina si parte con una fermentazione a temperatura controllata e lunga macerazione che permette di estrarre ogni sfumatura dalle bucce. Solo una parte del vino riposa poi per sei mesi in botti di rovere francese, una scelta accurata per non coprire il frutto ma per valorizzarlo con eleganti note tostate e speziate. Colore granata intenso e profondo che invita subito all'assaggio. Al naso, frutti di bosco maturi, come more e mirtili, ben integrati con delicate note di pepe nero e un tocco di vaniglia derivante dal legno. In bocca è un vino che non passa inosservato: l'attacco è potente e pieno, ma la vera sorpresa è il finale, che resta fresco, pulito e incredibilmente elegante. Da provare con una tagliata di manzo al rosmarino: la grassezza della carne viene ripulita perfettamente dalla freschezza del vino.

Ci troviamo a soli 30 minuti da Lisbona, nel cuore della storica regione di Arruda dos Vinhos. Qui si trova Quinta de São Sebastião, un frammento di storia portoghese che ha saputo rigenerarsi con un piglio moderno e una visione cosmopolita. Fondata nel 1755, lo stesso anno in cui il devastante terremoto di Lisbona cambiò per sempre il volto del Paese, la tenuta sorge in un luogo intriso di leggenda. Tra le mura della sua casa padronale del XVIII secolo e l'antica cappella, si respira l'eredità di secoli di pellegrinaggi e tradizioni rurali. Ma è con l'arrivo dell'imprenditore António Parente con parziale affinamento di 6 mesi in botti di rovere francese che la Quinta ha intrapreso la sua nuova era. Spinto da un legame viscerale con questa terra, Parente ha trasformato la proprietà in un progetto ambizioso, capace di far dialogare l'architettura storica con le più moderne tecnologie di vinificazione. Sotto la guida dell'enologo Filipe Sevinato Pinto, la cantina adotta un approccio che valorizza i vitigni autoctoni come il Touriga Nacional, l'Arinto e il Sousão, senza rinunciare a varietà internazionali come il Merlot, il Syrah o il Cabernet Sauvignon. L'obiettivo è creare vini che siano "ponti" tra il Portogallo e il resto del mondo. Un aspetto distintivo dell'azienda è la sua capacità di essere autorevole senza risultare noiosa.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lisboa

Uve Syrah, Castekai, Tinta Roriz

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione alcolica a 26°C, lunga macerazione

Sensazioni Vino dal colore granata, con un profumo espressivo di frutti di bosco; ben equilibrato con il gusto delle botti di rovere. Il paato è intenso con un finale fresco ed elegante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821