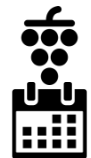


# PORTAL D'AZENHA ALVARINHO RESERVA WIT



Monção en Melgaço subregio.  
Vinho Verde DOC - Denominatie van  
gecontroleerde oorsprong.  
100 % Alvarinho



2021



## Oogsten

Manuele pluk in kleine kisten (max. 25kg)

## Wijnbereiding

Volledige ontsteeling, maceratie met de schil  
voorafgaand aan de gisting. Persen van de  
druivenmost tot een druk van 0,8 bar.  
Natuurlijke bezinking door statisch  
decanteren gedurende 24 uur.



## Fermentatieproces

In roestvrijstalen vaten, bij een  
gecontroleerde temperatuur van 17° Celsius  
(62°F) tot volledige afbraak van de suikers.

## Rijping

In roestvrijstalen vaten met fijne droesem,  
tot het bottelen (4 maanden).

Alcoholvolume: 13,27%

pH 3,23

Totale zuurgraad: 6,6 gr/L

Vluchtige Zuurheid: 0,44 gr/L

Restsuiker: <1,5 gr/L

## kleur

Intens citroengeel met groene reflecties.



## Geur

In de neus onthult deze wijn ongewone  
complexiteiten en een uitbundig aroma van  
wit steenfruit, ondersteund door duidelijke  
mineralen en subtiele tonen van vanille.

## Smaak

Fruutig, opmerkelijk volume in de mond,  
elegant in balans en eindigend met een  
knisperende frisheid die blijft hangen.



Uitstekend bij kruidige delicatessen, op basis  
van in de oven gebakken vis, gegrild wit  
vlees, stoofschotels en zachte kazen.



EPAL, 100 dozen van 6 x 75cl.



## **Tact NV.**

Berkenlaan 57, 3110 Rotselaar, Belgium  
[roland.heelen@tact.be](mailto:roland.heelen@tact.be) - [www.portaldazenha.com](http://www.portaldazenha.com)  
All rights reserved ©2018.