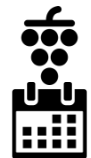


PORTAL D'AZENHA ALVARINHO RESERVA BLANC



Sous-région de Monção et Melgaço.
Vinho Verde DOC - Dénomination d'origine contrôlée.
100 % Alvarinho



2021



Récolte

Prélèvement manuel dans des petites boîtes (max. 25kg)

Vinification

Egrappage complet, macération pelliculaire avant la fermentation. Pressage du moût de raisin à une pression de 0,8 bar. Débourage naturel par décantation statique pendant 24 heures.



Processus de fermentation

Dans des cuves en acier inoxydable, à une température contrôlée de 17° Celsius (62°F) jusqu'à la dégradation complète des sucres.

Maturation

Dans des cuves en acier inoxydable avec des lies fines, jusqu'à la mise en bouteille (4 mois).

Volume d'alcool : 13,27

Valeur du pH : 3,23

Acidité totale : 6,6 gr/L

Acidité volatile : 0,44 gr/L



couleur

Jaune citron intense avec des reflets verts.

Odeur

Au nez, ce vin révèle des complexités inhabituelles et un arôme exubérant de fruits à noyau blanc, soutenu par des minéraux clairs et des notes subtiles de vanille.

Palais

Fruité, volume remarquable en bouche, élégamment équilibré et se terminant par une fraîcheur croquante qui persiste.



Excellent avec les mets épicés, le poisson cuit au four, la viande blanche grillée, les ragoûts et les fromages à pâte molle.



EPAL, 100 boites de 6 x 75cl.



Tact NV.

Berkenlaan 57, 3110 Rotselaar, Belgium

roland.heelen@tact.be - www.portaldazenha.com

All rights reserved ©2018.