



Soalheiro Cota 27 2023

Le Cota 27 est un Alvarinho originaire des basses vallées de Monção et de Melgaço, sur de petites parcelles de vignes sur la rive gauche du Minho, où les sols sont plus riches en argile. L'intérêt pour la minéralité, caractéristique de cet Alvarinho de montagne, a inspiré Soalheiro à rechercher son homologue fluvial. D'une robe jaune paille intense aux reflets dorés, il est pur et brillant. Au nez, il exhale des arômes de fruits mûrs, comme la pomme, la prune et l'écorce de citron, avec des notes florales d'acacia et de fleur de sureau. En arrière-plan, la minéralité, avec une légère touche fumée, lui confère profondeur et élégance. En bouche, le vin est onctueux et amplement structuré. Il est élégant et complexe. Avec un équilibre parfait entre volume et fraîcheur, il offre une finale longue et persistante. L'acidité, équilibrée et intégrée, lui confère un caractère agréable et subtil.

Producer	Soalheiro
Region	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Cépage	Alvarinho
Drinking window	2025-2030
Alc.	12.0%
Vinificatie	Les raisins sont récoltés à la main. Après le pressurage et avant la fermentation, le moût est clarifié à basse température. Ce vin commence sa fermentation dans une foudre de chêne français et la termine dans des fûts de chêne français usagés de 225 litres et dans un œuf en acier inoxydable. Dans l'œuf, il y a un bâtonnage naturel et dans les fûts, il subit 9 mois de bâtonnage sur les lies les plus fines. Il mûrit pendant 6 mois en bouteille.
Rijping	9 mois en foudre et 6 mois dans la bouteille

14,10 €