VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Nossa Solera (losse fles, zonder karaf)

Pour fêter leur 20ème récolte et mettre en valeur ce terroir unique, Filipa et William sont fiers de partager avec vous ce vin exceptionnel. Il est élaboré à partir de différents vins de solera. Leur assemblage "anti-vintage" de méthode classique a débuté avec la première récolte de Filipa en 2001. Année après année, le vieux vin éduque le jeune vin. Chaque nouvelle récolte se fond avec les plus anciennes pour donner une expression intemporelle et pure du terroir avec beaucoup de tension et de profondeur. La particularité de ce vin est qu'il a été élevé pendant de nombreuses années en barrique dans la cave avant d'être commercialisé. Il a toujours été en contact avec le chêne pour assurer sa longévité et sa stabilité. Vous pouvez donc le déguster dès maintenant ou dans les deux prochaines années. Au nez, vous remarquerez un soupçon de fleurs blanches, d'agrumes mûrs et séchés, de périr, de réglisse ainsi que de pâte d'amande et de pain d'épice. Le goût est très complexe : arômes de noisette, de nougat, d'amande, de brioche, d'écorce d'orange confite, de fève de cacao et de miel, avec une minéralité persistante et une acidité rafraîchissante, une longue finale persistante. Pourquoi décanter notre " Em Solera " ? Parce que c'est un vin complexe et qu'il possède toute une série d'arômes et de saveurs subtiles qui ont besoin de temps pour se déployer. La décantation aide définitivement à faire ressortir le plein potentiel du vin. Il est fortement recommandé de carafer le "Solera" dans une carafe appropriée. Il s'agit tout simplement d'aérer le vin afin de l'adoucir et de libérer ses arômes. En faisant cela, grâce à l'oxygène, il livrera pleinement toute sa complexité. Cela peut surprendre, mais cela va sublimer ce Solera et optimiser son appréciation. Servez le vin à 10 degrés Celsius dans des verres de qualité. Il est important de savoir que ce vin n'a jamais été élevé dans un récipient en métal, quel qu'il soit. Il a été mis en bouteille avec un bouchon en liège naturel et après dégorgement, il a été à nouveau soutiré avec du natura. Pour faire court : Solera est tout simplement un must pour les amateurs de vin.

Producer	Filipa Pato
Région	Espumante
Volume	75.0 cl.

VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Cépage	Baga, Bical et un petit percentage d'autres cépages indigènes
Drinking window	2025-2027
Alc.	12.0%
Vinificatie	Méthode Traditionelle
Rijping	En fûts de chêne usagées

66,55 €