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

Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho

Het koele noorden van Portugal leent zich uitstekend tot het maken van bubbels. Soalheiro gebruikt daarvoor uiteraard Alvarinho, dé druif waarmee ze synoniem zijn en die in de regio de meest complete wijnen oplevert. Ze hanteren daarbij de méthode tradionnelle en geven de wijn voldoende tijd om op de gistresten te rijpen. Zo krijg je fijne bubbels mét inhoud.

Ce vin mousseux a une couleur jaune citron et des bulles fines et persistantes. Les arômes sont typiques de l'Alvarinho - fruités et frais. En bouche, on retrouve des notes de minéralité, une belle complexité et une longue finale. La bouche présente un équilibre délicat entre l'acidité et l'alcool.

Producer	Soalheiro
Région	Espumante
Volume	75.0 cl.
Cépage	Alvarinho
Drinking window	2025-2027
Alc.	12.5%

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

	nécessite tout d'abord une sélection minutieuse des raisins présentant le bon niveau d'acidité. Les raisins sont pressés et le moût qui en résulte fermente à température contrôlée, ce qui donne le vin de base. Selon la méthode traditionnelle de production des vins mousseux, le vin subit une seconde fermentation en bouteille. Dans la cave, le vin vieillit à basse température pendant plusieurs mois, développant un vin mousseux qui met en valeur toute l'élégance de l'Alvarinho. Après la seconde fermentation, on procède au dégorgement, où l'on élimine les levures dans la bouteille et où l'on remplace le bouchon métallique provisoire par un bouchon de liège traditionnel pour les vins mousseux.
Rijping	Il mûrit pendant plusieurs mois dans la cave à une température basse et constante.

19,99 €