



Soalheiro Espumante Rosé

Le Soalheiro Espumante Bruto Rosé a une couleur rose saumon avec des bulles fines et persistantes. Au nez, il est élégant et délicat avec des notes de fruits. Le goût est complexe et persistant, avec une fraîcheur et une minéralité qui rafraîchissent le palais.

Producer	Soalheiro
Région	Espumante
Volume	75.0cl
Cépage	Alvarinho, Touriga Nacional, Pinot Noir
Drinking window	2024-2027
Alc.	12.5%

Vinificatie

La production de l'Espumante Bruto Rosé nécessite une sélection minutieuse des raisins, on recherche les bonnes quantités de sucre et d'acidité. Les trois variétés sont pressées puis fermentées séparément, sous température contrôlée. Le vin de base est un mélange des trois. Ce vin est ensuite mis en bouteille et subit une seconde fermentation en bouteille. Il mûrit pendant plusieurs mois dans la cave à une température basse et constante. Pendant cette période, le vin mousseux développe des arômes et des saveurs qui reflètent l'élégance de l'Alvarinho et la structure du Touriga Nacional et du Pinot Noir. Après la seconde fermentation, les bouteilles sont débarrassées des lies et le bouchon métallique temporaire est remplacé par un bouchon spécial pour le vin mousseux.



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

Rijping

Hij rijpt enkele maanden in de kelder bij een lage en constante temperatuur. Gedurende deze tijd ontwikkelt de mousserende wijn aroma's en smaken die de elegantie van Alvarinho en de structuur van Touriga Nacional en Pinot Noir weerspiegelen.

19,99 €