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

Soalheiro Granit 2023 Magnum

Le Soalheiro Granit révèle un profil plus minéral de l'Alvarinho. C'est un Alvarinho qui provient d'une sélection spécifique de vignobles plantés à plus de 300 mètres d'altitude, révélant la minéralité qui relie le sol d'origine granitique du terroir "Monção et Melgaço" et l'Alvarinho.Les raisins de cette cuvée de Soalheiro proviennent de parcelles plus élevées, les raisins mûrissent sensiblement plus lentement et on peut produire des vins avec une très belle acidité qui ont aussi un goût très minéral.2018 sera la quatrième année de cette cuvée alternative de Soalheiro. Les premières sorties ont connu un énorme succès et ont été offertes aux meilleures tables de notre pays. Dans la région de Monção et Melgaço, les journées chaudes alternent avec des nuits froides, ce qui permet de conserver des arômes frais et fruités avec une acidité présente mais modérée, comme on l'aime pour le l'Alvarinho.

Producer	Soalheiro
Région	Vinho Verde
Volume	150.0 cl.
Cépage	Alvarinho
Drinking window	2025-2029
Alc.	12.5%
Vinificatie	Après le pressurage et avant la fermentation à température contrôlée, le moût est décanté pendant 48 heures. La fermentation a lieu en cuve inox à une température plus élevée que celle des vins blancs habituel.
Rijping	Bâtonage et à l'élevage sur lies fines en cuve inox.

38,09 €