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

# Soalheiro Nature 2023

Ce vin reflète le "Pur Terroir" de Monção et Melgaço - le point le plus septentrional du Portugal et l'origine de l'Alvarinho. Il s'agit d'un vin 100% Alvarinho produit sans ajout de sulfites. Ce vin a une couleur jaune or intense. Les arômes sont pleins de minéralité et de fruits. La saveur est complexe et demande à être découverte avec curiosité et enthousiasme. Le Soalheiro Nature présente une acidité qui met l'eau à la bouche, mais aussi une texture douce et ronde due à la fermentation malolactique complète. La finale est longue et intense. Si les lies sont remuées avant le service, le vin aura encore plus de volume en bouche.

| | |
|---|---|
| Producer | Soalheiro |
| Région | Vinho Verde |
| Volume | 75.0 cl. |
| Cépage | Alvarinho |
| Drinking window | 2025-2029 |
| Alc. | 11.5% |
| Vinificatie | Les raisins de l'Alvarinho sont récoltés à la main. Le vin est fermenté en acier inoxydable sans ajout de sulfites et, après la fermentation alcoolique, il subit une fermentation malolactique complète. Cela garantit la stabilité du vin. Le Soalheiro Nature est mis en bouteille sans être filtré, ce qui laisse un peu de sédiment. Ce dépôt joue un rôle essentiel dans la protection du vin contre l'oxydation et lui permet de vieillir en douceur. |
| Rijping | - |

22,14 €