



Soalheiro Alvarinho 2023 Magnum

Soalheiro produit chaque année des Alvarinhos de grande qualité, qui combinent une belle richesse avec plein de fraîcheur et une complexité remarquable. Irrésistible en jeunesse, mais encore plus intéressant après 5 à 10 ans en bouteille. Les journées chaudes et les nuits froides permettent aux raisins de rester frais et fruités avec une acidité présente mais modérée. C'est un vin intense, élégant et avec du volume. Un classique de la gamme de Soalheiro. l'Alvarinho apporte une fraîcheur aromatique avec des notes minérales.

| | |
|-----------------|---|
| Producer | Soalheiro |
| Région | Vinho Verde |
| Volume | 150.0 cl. |
| Cépage | Alvarinho |
| Drinking window | 2024-2033 |
| Alc. | 12.5% |
| Vinificatie | Après le pressurage et avant la fermentation à température contrôlée, le moût est décanté pendant 48 heures à basse température. L'objectif de la vinification est d'obtenir un Alvarinho qui concentre la qualité des raisins et qui permet une bonne évolution de la bouteille. |
| Rijping | en inox |

35,09 €