



Soalheiro Cota 27 2023

Le Cota 27 est un Alvarinho né dans les parties basses des vallées du Monção et du Melgaço, dans de petites parcelles situées sur la rive gauche du fleuve Minho, où le sol est plus riche en argile. L'intérêt pour la minéralité caractéristique de l'Alvarinho des montagnes a incité Soalheiro à rechercher son équivalent au bord du fleuve. Le vin a une couleur jaune paille brillante. Au nez, il associe des arômes de fruits mûrs, tels que la pomme, la prune et le zeste de citron, à des notes florales d'acacia et de fleur de sureau. En arrière-plan, le caractère minéral, avec une douce note de fumée, apporte beaucoup de profondeur et d'élégance. En bouche, le vin est onctueux et présente une structure large. Il est élégant et complexe. Le volume et la fraîcheur sont parfaitement équilibrés et la finale est longue et persistante. Les acides sont équilibrés et intégrés, ce qui lui confère un caractère amical et subtil.

Producer	Soalheiro
Région	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Cépage	Alvarinho
Drinking window	2025-2030
Alc.	12.0%
Vinificatie	Les raisins sont récoltés à la main. Après le pressurage et avant la fermentation, le moût est clarifié à basse température. Ce vin commence sa fermentation dans une foudre de chêne français et la termine dans des fûts de chêne français usagés de 225 litres et dans un œuf en acier inoxydable. Dans l'œuf, il y a un bâtonnage naturel et dans les fûts, il subit 9 mois de bâtonnage sur les lies les plus fines. Il mûrit pendant 6 mois en bouteille.
Rijping	9 mois en foudre et 6 mois dans la bouteille



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

17,06 €