



Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho

Ce vin mousseux a une couleur jaune citron et des bulles fines et persistantes. Les arômes sont typiques de l'Alvarinho - fruités et frais. En bouche, on retrouve des notes de minéralité, une belle complexité et une longue finale. La bouche présente un équilibre délicat entre l'acidité et l'alcool.

Producer Soalheiro

Région Espumante

Volume 75.0 cl.

Cépage Alvarinho

Drinking window 2024-2027

Alc. 12.5%

Vinificatie

La création d'un mousseux à partir du cépage Alvarinho nécessite tout d'abord une sélection minutieuse des raisins présentant le bon niveau d'acidité. Les raisins sont pressés et le moût qui en résulte fermente à température contrôlée, ce qui donne le vin de base. Selon la méthode traditionnelle de production des vins mousseux, le vin subit une seconde fermentation en bouteille. Dans la cave, le vin vieillit à basse température pendant plusieurs mois, développant un vin mousseux qui met en valeur toute l'élégance de l'Alvarinho. Après la seconde fermentation, on procède au dégorgement, où l'on élimine les levures dans la bouteille et où l'on remplace le bouchon métallique provisoire par un bouchon de liège traditionnel pour les vins mousseux.



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

Rijping

Il mûrit pendant plusieurs mois dans la cave à une température basse et constante.

19,99 €