



Soalheiro Cota 27 2023

Cota 27 is een Alvarinho die geboren is in de lagergelegen delen van de Monção en Melgaço vallei, in kleine percelen op de linkeroever van de Minho rivier, waar de bodem rijker is aan klei. De interesse in de mineraliteit die kenmerkend is voor Alvarinho uit de bergen inspireerde Soalheiro om zijn tegenhanger bij de rivier te zoeken. De wijn heeft een heldere strogele kleur. In de neus combineert het aroma's van rijper fruit, zoals appel, pruim en citroenschil, met florale tonen van acacia en vlierbloesem. Op de achtergrond zorgt het minerale karakter, met een zachte rooktoets, voor een grote diepte en elegantie. In de mond is de wijn smeùig en heeft hij een brede structuur. Hij is elegant en complex. Met volume en frisheid in perfecte balans heeft hij een lange en aanhoudende afdrank. De zuren zijn evenwichtig en geïntegreerd, waardoor hij een vriendelijk en subtiel karakter heeft.

Producent	Soalheiro
Regio	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Alvarinho
Drinking window	2025-2030
Alc.	12.0%
Vinificatie	De druiven worden met de hand geoogst. Na het persen en voor de gisting wordt de most geklaard bij een lage temperatuur. Deze wijn begint te gisten in een foudre van Frans eiken en eindigt in gebruikte vaten van Frans eiken van 225 liter en in een roestvrijstalen ei. In het ei is er een natuurlijke bâtonnage en in de vaten ondergaat hij 9 maanden bâtonnage op de fijnste droesem. Hij rijpt 6 maanden in de fles.
Rijping	9 maanden in vat en 6 maanden op fles



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

17,06 €