



Alvarinho Contacto 2022

Alvarinho met opvallend stevige structuur. De druiven voor de Contacto komen van meer kleihoudende bodems dan die van 'broertje' Muros Antigos. Dat zorgt voor een neiging naar stevigere wijn en dat stimuleert Anselmo door voorafgaand aan de gisting de schillen een 12-tal uur in het sap te laten weken. Het effect van die schilweking is immers dat er meer smaakcomponenten in het sap komen.

Producent	Anselmo Mendes
Regio	Vinho Verde
Volume	75.0 cl.
Druivenras	alvarinho
Drinking window	2024-2028
Alc.	12.5%
Vinificatie	op inox met korte schilweking voorafgaand aan de gisting
Rijping	op inox

16,21 €