



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Soalheiro Clássico Bodega: Soalheiro



DETAILS

Tipo de producto:	Vino blanco
Añada:	2023
País de origen - Región:	Portugal - Minho
Variedades:	Albariño / no
Sabor orientativo:	dry
Contenido de la botella:	0.75 l
Calidad:	DOC Vinhos Verdes
Calidad (EU):	Denominação de Origem Protegida (IPR, DOC)
Grado alcohólico (% vol.):	12,50 vol.%
Azúcar residual en g/l:	2,60 g/l
Acidez:	6,20 g/l
Elaboración:	Acero inoxidable
Alérgenos:	contiene sulfitos
Temperatura ideal de consumo:	10-12 °C
Lagerfähig bis:	1 a 5
Características especiales:	?
Premios obtenidos:	0

Premios obtenidos

Gold WINE AWARD INTERNATIONAL 2024

Weinbeschreibung

O Soalheiro Alvarinho tem uma cor amarelo-limão brilhante. Este vinho distingue-se pelo seu aroma fresco e elegante, revelando de imediato, no nariz, a extraordinária complexidade da casta Alvarinho. O sabor deste vinho, com intensas notas tropicais e minerais, está perfeitamente equilibrado com a acidez e com o seu moderado teor alcoólico.

Recomendado con el siguiente plato...

O nosso "Clássico" tem a elegância para ser um aperitivo perfeito ou para acompanhar mariscos, peixe grelhado, carne branca, queijo curado, carne fumada, bem como pratos de cozinha asiática e mediterrânica.

Vinification

fermentación alcohólica en acero inoxidable aproximadamente durante unos 10-15 días. Sin fermentación maloláctica. Crianza en depósito (2 meses).