



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASAPORTE DEL VINO

### Soalheiro Nature Bodega: Soalheiro



#### DETAILS

Tipo de producto:	<b>Vino blanco</b>
Añada:	<b>2023</b>
País de origen - Región:	<b>Portugal - Minho</b>
Variedades:	<b>Alvarinho</b>
Sabor orientativo:	<b>dry</b>
Contenido de la botella:	<b>0.75 l</b>
Calidad:	<b>DOC Sub-região Monção e Melgaço</b>
Calidad (EU):	<b>Denominação de Origem Protegida (IPR, DOC)</b>
Grado alcohólico (% vol.):	<b>11,80 vol.%</b>
Azúcar residual en g/l:	<b>1,50 g/l</b>
Acidez:	<b>6,60 g/l</b>
Elaboración:	<b>Acero inoxidable</b>
Alérgenos:	<b>contiene sulfitos</b>
Temperatura ideal de consumo:	<b>12-14 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>All year</b>
Características especiales:	<b>vino con aroma a extracto</b>
Premios obtenidos:	<b>International Organic Wine Award 2021, Mundus Vini Biofa</b>

#### Premios obtenidos

**Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring**

#### Weinbeschreibung

Soalheiro Nature ist unser erster Alvarinho, der ohne Zusatz von Sulfiten hergestellt wird. Die biologisch angebauten Trauben spiegeln wirklich das "Pur Terroir" von Monção und Melgaço wider - dem nördlichsten Punkt Portugals und auch dem Ursprungsort des Alvarinho - und dieser Wein fordert die Grenzen der Vinifizierung der Sorte heraus. Die Beibehaltung des aromatischen Profils des Alvarinho ohne Zusatz von Sulfiten Sulfite zu erhalten, war eine uns ...

#### Recomendado con el siguiente plato...

Der Soalheiro Nature ist ein Wein, den man am besten in Kombination mit Essen. Sein runder Körper und sein einzigartiger Geschmack machen ihn zum perfekten Begleiter von mit warmen Gerichten. Wir empfehlen fette Fischgerichte, Lamm, Ente, Brathähnchen und auch Gerichte mit Sahnesoße oder Pilzen, wie ...

#### Vinification

Die Alvarinho-Trauben werden in den Weinbergen von Soalheiro von Hand geerntet. Der Wein wird in Edelstahl ohne Zusatz von Sulfiten vergoren. Er durchläuft dann eine vollständige malolaktische Gärung, die zur Stabilität des Weins beiträgt ...