

Mendes & Symington Alvarinho Contacto Vinho Verde

Omschrijving

Bloemig en delicaat aroma en een hoge aromatische concentratie. De aanwezige mineraliteit geeft deze Contacto Alvarinho elegantie en complexiteit. Duidelijk aanwezige citrustonen en complexiteit in de mond. Serveer de wijn op een temperatuur tussen 10-12°C.

Druivenras(sen)

Alvarinho

Vinificatie

Handgeplukte druiven worden in kleine doosjes snel naar de wijnmakerij gebracht. Volledige ontsteling met een korte maceratie op de schil. Koude klaring bij 12°C. Gisting met gecontroleerde snelheid en temperatuur. Minimaal 3 maanden rijping op het fijne droesem met regelmatige bâtonnage.

Herkomst

Contacto Alvarinho wordt verkregen uit het edele Alvarinho druivenras dat uitsluitend in de subregio Monção en Melgaço voorkomt. De locatie van deze subregio heeft een gematigd klimaat, omgeven door een reeks bergen aan de Spaanse grens. Dit zorgt voor een unieke combinatie tussen neerslag, temperatuur en licht die nodig is voor de perfecte rijping van de druiven. Voor de productie van deze wijn zijn wijngaarden geselecteerd in de buurt van de rivier met granieten zandleembodems. Gelegen op lage hoogte, met volop alluvium en fluviale terrassen aanwezig, heeft de wijn complexiteit, mineraliteit en bitterheid, typerend voor het druivenras.

Eettips

Een heerlijk fris aperitief en goede begeleider van zeevruchten en bijna alles wat uit de zee komt.

Bekroningen

8.5 | De Grote Hamersma

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0540000
Wijnsoort:	Witte wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2023
Land:	Portugal



Streek:
Appellatie:

Vinho Verde
DOC Vinho Verde