**Alvarinho Solo Granito**

Omschrijving

Een zeer exclusieve en beperkt aantal productie zijn de druiven voor deze monocepage, ze zijn streng gecontroleerd en met de hand geplukt.

De druiven blijven 12 tot 24 uur in de koeling voor de vinificatie, daarna

9 maanden gerijpt in RVS-tanks op een gecontroleerde temperatuur van

14 graden Celsius waar ook de battonnage methode wordt toegepast.

Met deze wijn wil de producent Aveleda specifiek een onderscheid maken met andere monocepages. De druif ‘Alvarinho’ die 100% uit granieten bodems groeit, een wijn is met meer mineralen en een laag PH waarde wegens zijn terroir.

informatie

Product Code 1WPD05

Land Portugal

Producent Quinta da Aveleda

Regio Vinho Verde

Kleur Licht geel

Druivensoort Alvarinho

Smaak Grapefruit, perzik, citrus, mineralen, vol body maar met een elegante afdronk

Serveertip Als aperitief, vettige vissen, schaaldieren en salades

Serveertemperatuur 10°C

Alcoholpercentage 13%

Bewaren 12°C - 18°C (kamertemperatuur)

Afsluiting Kurk

Inhoud 750 ML