ACQUISTATO IL .....

# "Colheita Seleccionada" Areal 2020 2020




## Freschezza e complessità

Colheita Seleccionada, ossia raccolto selezionato. Quinta do Pousada propone questo interessante Vihnos Verde Doc prodotto a partire da un assemblaggio dei quattro vitigni autoctoni più rappresentativi della penisola iberica: il Loureiro, l'Alvarihno, l'Arinto e il Trajadura. Un bianco piacevolmente fresco anche se reso un po' più complesso grazie a un'accurata lavorazione in cantina che prevede sempre una fermentazione in acciaio, con una breve macerazione di una parte della massa e, soprattutto, con un affinamento sulle fecce fini per 12 mesi prima di andare in bottiglia. Questo, unito a un leggero residuo zuccherino, rende il vino particolarmente interessante e versatile. Perfetto come aperitivo, per gli amanti delle morbidezze, e dei vini piacevolmente aromatici, può anche essere proposto in abbinamento a piatti dal sapore delicatamente speziato. Da provare, per esempio, con la cucina etnica.

Quinta da Pousada si trova nella sub regione della Valle do Ave, nel cuore della regione del Vinho Verde in Portogallo. Siamo ai confini occidentali dell'Europa e grazie alla particolare posizione, vicino all'oceano Atlantico, questa regione gode di un microclima ideale, con temperature miti nel corso dell'anno. Il vitigno a bacca bianca più importante è l'Alvarihno. Con lui il Loureiro, l'Arinto, il Trajadura e il Paderna. Tutti autoctoni della penisola iberica. L'azienda è di proprietà di Josè Areal. 15 ettari di superficie complessiva, di cui 6 ettari vitati.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Granitico con residui sabbiosi |
| **Esposizione** | Sud |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 10000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Portogallo |
| **Uve** | Loureiro - Alvarihno - Arinto - Trajadura |
| **Gradazione** | 11.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | da bere entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Fermentazione in acciaio, breve macerazione di una parte della massa, con affinamento sulle fecce fini per 12 mesi |
| **Sensazioni** | Ampio ed intenso, note fruttate di pesca, mela e melone, piacevoli note di fiori bianchi ed una grande mineralità. complesso e persistente, con una grande freschezza e di piacevole beva. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821