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	Bianco Fermo Secco IGT
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821