

VINUNIC

CONTACTO ALVARINHO 2023

Art. nr 6707

Pris 139 kr

Storlek 750 ml

Producent Anselmo Mendes

Ursprung Vinho Verde - Monção e
Melgaço, Portugal

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Alvarinho 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,8 g/l

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär Finstämd, aromatisk doft med inslag av citrus, lime, persika, örter, äpplen, päron, vita blommor och mineral. Komplex, fyllig, torr smak med en hög, men välbalanserad syra, angenäm ton av grapefrukt och en mineralsälta. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördas för hand. De avstjälkas helt före pressning och musten får skalmacerera en kort stund, innan den sedan får jäsa långsamt vid lågtemperatur 14-18°C.

Lagring Vinet har lagrats minst 3 månader på sin jästfällning med regelbunden båttonage. Vinet kan drickas ungt men också lagras upp till 10 år.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller rätter av fisk, skaldjur, kyckling eller färskostar. Passar utmärkt till en krämig risotto.



Om producenten

Anselmo Mendes fortsätter att förtrolla vinvärlden med sin oöverträffade konstnärlighet och passion för att skapa enastående viner!

1998 släppte Anselmo Mendes sitt första vin "Muros de Melgaço Alvarinho" från den egna egendomen Quinta da Torre i Monção, Vinho Verde i norra Portugal. Det var startskottet på den framgångssaga som bygger på dedikerat arbete i vingårdarna och en stor passion för att skapa kvalitetsvin på de inhemska druvsorterna från regionen med ett tydligt fokus på hållbarhet. Deras portfolio innehåller en mängd olika viner som visar på högkvalitativ Vinho Verde, allt från krispig och komplex alvarinho, uppfriskande loureiro till eleganta och röda viner.

Tack vare sina ansträngningar och passionerade vinmakning har Anselmo Mendes fått det charmerande smeknamnet Mr. Alvarinho i vinvärlden!

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416