



Art.-Nr.: 37515

QUINTA DAS ARCAS CONDE VILLAR ALVARINHO

HERKUNFT	Portugal
ANBAUREGION	Vinho Verde
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominação de Origem Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	1,5 g/l
SÄUREGEHALT	6,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
AUSBAU	100% Alvarinho

BODEN

trockenes, mediterranes Klima mit großen Tag/Nacht- Temperaturunterschieden

BESCHREIBUNG

Handverlesene Trauben, von Reben mit geringen Erträgen. Kurze Mazeration auf der Maische, Vorklärung durch Flotation und anschließend temperaturgesteuerte Vergärung. Nach alkoholischer wird der Wein für einen Monat lang einmal wöchentlich in Form einer Batonnage aufgerührt um ein komplexeres und cremigeres Mundgefühl durch Hefe Autolyse zu erlangen. Nach mindestens zwei Monaten Ruhe auf der Flasche kommt der Wein auf den Markt. Sehr klare Farbe mit leichten Heureflexen. Reichliches und volles Bukket mit eleganten blumigen Noten. Weiterhin paaren sich Düfte von Zitrone und Orangenbaum Blüten die in eher tropischen Aromen übergehen. Im Mund ist er von reichhaltiger Struktur mit vollem Körper aber cremigen Körper. Der Wein hat einen schönen und langen Abgang. Er macht sich perfekt als Aperitif zur Sommerzeit und passt perfekt zu Fisch, Geflügel, Salaten, asiatischen und mediterranen Gerichten oder ganz allgemein zu Tapas Gerichten.