



Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho

Het koele noorden van Portugal leent zich uitstekend tot het maken van bubbels. Soalheiro gebruikt daarvoor uiteraard Alvarinho, dé druif waarmee ze synoniem zijn en die in de regio de meest complete wijnen oplevert. Ze hanteren daarbij de méthode traditionnelle en geven de wijn voldoende tijd om op de gistresten te rijpen. Zo krijg je fijne bubbels mét inhoud.

Producent	Soalheiro
Regio	Espumante
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Alvarinho
Drinking window	2026-2029
Alc.	12.5%
Vinificatie	Om een mousserende wijn van Alvarinho te maken, moeten eerst de druiven met de juiste zuurgraad zorgvuldig worden geselecteerd. De druiven worden geperst en de resulterende most fermenteert onder gecontroleerde temperatuur, wat de basiswijn oplevert. Volgens de méthode traditionnelle ondergaat de wijn een tweede gisting in de fles. In de kelder rijpt de wijn enkele maanden bij een constante lage temperatuur, waardoor een mousserende wijn ontstaat die alle elegantie van Alvarinho laat zien. Na de tweede gisting wordt de wijn gedegorgeerd, waarbij de gist in de fles wordt verwijderd en de voorlopige metalen stop wordt vervangen door een traditionele mousserende kurk.
Rijping	Hij rijpt enkele maanden in de kelder bij een lage en constante temperatuur.

16,52 €