



26⁸⁵\$ | **CARTON DE 6 / 161¹⁵**



BACALHÔA – Alvarinho LISBOA, PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14290900

PAYS
Lisboa – Portugal

FORMAT
750

MILLÉSIME
2017

APPELLATION
Vinho Regional Lisboa

CÉPAGE
100% Alvarinho

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Óbidos, Quinta dos Loridos

CARACTÉRISTIQUE

Les raisins proviennent d'une région humide et fraîche près de l'Atlantique où le cépage alvarinho conserve toute sa fraîcheur et sa complexité.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les raisins sont vendangés tôt le matin à pleine maturité et pressés dans des presses pneumatiques.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Après décantation, le moût est mis à fermenter en cuves inox thermorégulées, puis le vin reste sur ses lies fines pendant 6 mois pour intensifier le volume et la texture en bouche tout en assurant une bonne longévité.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur jaune paille clair.

OLFACTIF
Les arômes intenses rappellent les fruits jaunes (prunes) et les agrumes ainsi que les fleurs (chèvrefeuille).

GUSTATIF
Attaque croquante et fraîche et notes savoureuses en bouche qui évoquent les arômes perçus par le nez : prunes, citron et chèvrefeuille rehaussés d'une excellente acidité.

ACCOMPAGNEMENT

Un très bon vin avec la chaudière de moules, les moules marinières et tous les plats de poisson ou de viande blanche.

TEMPÉRATURE

10 °C à 12 °C

ACCOMPAGNE

Poissons, Fruits de mer

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
6.3 g/l

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1.6 g/l

PH
3.24

TEMPÉRATURE DE SERVICE
entre 10°C – 12°C