



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSAPORTO DEL VINO

### Soalheiro Nature

Azienda vinicola: Soalheiro



#### DETAILS

Tipo di vino:	<b>Vino bianco</b>
Annata:	<b>2023</b>
Paese - Regione:	<b>Portugal - Minho</b>
tipo di vitigno :	<b>Alvarinho</b>
Sapore:	<b>Secco</b>
Bottiglie capacity:	<b>0.75 l</b>
Qualità (DO):	<b>DOC Sub-região Monção e Melgaço</b>
Qualità (EU):	<b>Denominação de Origem Protegida (IPR, DOC)</b>
Alcol in vol. %:	<b>11,80 vol. %</b>
Zucchero residuo :	<b>1,50 g/l</b>
Acidità:	<b>6,60 g/l</b>
Maturazione:	<b>Acciaio inox</b>
Allergeni:	<b>contiene solfiti</b>
Temperatura a cui va bevuto il	<b>12-14 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>All year</b>
Caratteristiche speciali ☐☐:	<b>vino aromatizzato all'estratto</b>
Premiazioni:	<b>International Organic Wine Award 2021, Mundus Vini Biofa</b>

#### Premiazioni

**Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring**

#### Weinbeschreibung

Soalheiro Nature ist unser erster Alvarinho, der ohne Zusatz von Sulfiten hergestellt wird. Die biologisch angebauten Trauben spiegeln wirklich das "Pur Terroir" von Monção und Melgaço wider - dem nördlichsten Punkt Portugals und auch dem Ursprungsort des Alvarinho - und dieser Wein fordert die Grenzen der Vinifizierung der Sorte heraus. Die Beibehaltung des aromatischen Profils des Alvarinho ohne Zusatz von Sulfiten Sulfite zu erhalten, war eine uns ...

#### Abbinamenti

Der Soalheiro Nature ist ein Wein, den man am besten in Kombination mit Essen. Sein runder Körper und sein einzigartiger Geschmack machen ihn zum perfekten Begleiter von mit warmen Gerichten. Wir empfehlen fette Fischgerichte, Lamm, Ente, Brathähnchen und auch Gerichte mit Sahnesoße oder Pilzen, wie ...

#### Vinificazione

Die Alvarinho-Trauben werden in den Weinbergen von Soalheiro von Hand geerntet. Der Wein wird in Edelstahl ohne Zusatz von Sulfiten vergoren. Er durchläuft dann eine vollständige malolaktische Gärung, die zur Stabilität des Weins beiträgt ...