AZEVEDO Loureiro Alvarinho Vinho Verde DOC 0,75l

EAN 5601012006056 **Kategorija** Ramus vynas

Spalva
Baltasis

Vynuogių rūšis
70% Loureiro, 30% Alvarinho

Šalis
Portugalija

Brandinimas
Brandinta su mielėmis 4 mėn. plieno talpose

Regionas
Vinho Verde

Tūris
0,75

Skonis
Sausas

Stiprumas
12%

Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai
„Azevedo“ yra šeimos įkurta vyninė, veikianti nuo XI a. Jos ženklas – paslaptingas bokštas ant etiketės. Vinho Verde regionas, turintis derlingą dirvožemį ir švelnų Atlanto vandenyno klimato poveikį, sudaro idealias sąlygas aromatingiems baltiesiems vynams. Vynuogės buvo rinktos ir švelniai presuotos žemoje temperatūroje. Misa perkelta į kontrolines sąlygas, apsaugant nuo oksidacijos inertinėmis dujomis. Alkoholio fermentacija vyko 13–15°C temperatūroje, o vynas 4 mėnesius brandintas nerūdijančio plieno talpyklose ant nuosėdų.

Aromatas
Vyno aromatas gaivus, juntamos baltųjų persikų ir abrikosų natos, geltonieji sunokę obuoliai su mangų, melionų ir baltųjų gėlių užuominomis.

Skonis
Vyno skonis gaivus, juntama elegantiškai subalansuota rūgštis, kuri atsiskleidžia geltonųjų obuolių natomis. Vynas išsiskiria ilgu ir gaiviu poskoniu, kuriame juntamos baltųjų persikų ir tropinių vaisių natos.

Rekomenduojama derinti su
Rekomenduojame ragauti vieną arba derinti su įvairiomis lengvomis salotos, baltąja žuvimi, sushi, jūros gėrybėmis ar šviežiais sūriais. Rekomenduojama patiekti 10 – 12 °C baltojo vyno taurėje.