

AVELEDA

AVELEDA Solos De Granito
DOC: Vinho Verde , 750ml - Vino Blanco

REGIÓN: Vinho Verde - Portugal

Suelos. Una invitación a descubrir la riqueza geológica de la región. El granito es una roca ígnea, naturalmente más pobre en nutrientes. Con una alta acidez y un índice de retención de agua muy bajo, los suelos graníticos generan mayores dificultades para la planta, lo que da como resultado vinos elegantes, con notas minerales y un perfil aromático exuberante y fresco.

VINIFICACION: Los controles diarios de maduración permitieron encontrar el momento perfecto para la vendimia, considerando el mejor potencial aromático de las uvas. Los vinos presentan un perfil muy aromático, con notas cítricas y una mineralidad intrínseca. La vendimia es manual con selección de uvas y enfriamiento de los racimos, seguida de un prensado suave a baja presión. La fermentación es en cubas de inox con bâtonnage, seguida de una crianza prolongada en botella.

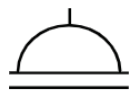
SUELO: Granito



Alvarinho



De color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz tiene un perfil aromático de gran pureza y expresión frutal, destacando notas cítricas y tropicales. En boca tiene un cuerpo cremoso y aterciopelado con la fruta elegante siempre en primer plano y una marcada frescura. Final largo y firme.



Acompaña pescados frescos y suaves, mariscos y ensalads.

Servir a 10-12°C

PREMIOS

- James Suckling - 92 puntos, Cosecha 2023
 - James Suckling - 92 puntos, Cosecha 2022
 - Wine Enthusiast - 94 puntos, Cosecha 2022
 - Wine Enthusiast - 91 puntos Best Buy, Cosecha 2021
- Entre otros



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

