



QUINTA D'AMARES

ALVARINHO



HERKUNFT

BEZEICHNUNG Vinho Regional Minho Branco IG
HERKUNFT Geschütztes Anbaugebiet der Vinhos Verdes – Subregion Cávado

ANBAUFLÄCHE 50 ha
BODEN Sandiger Lehmboden granitischen Ursprungs

AUSRICHTUNG Vorwiegend nach Süden / Westen



ANALYSEWERTE

ALKOHOLGEHALT 13% Vol.
GESAMTSÄURE 5,5 g/dm³
ZUCKER 5,5 g/dm³
pH 3,30



REBSORTE

ALVARINHO 100%



ABFÜLLUNG

KAPAZITÄT 75 cl.
FLASCHE Hochflasche
BOX 35,7 cm (H) x 23,5 cm (L) x 15,8 cm (B)



DEGUSTATION

FARBE Zitrusfarben, leicht zitronig.
AROMA Tropenfrucht mit besonderer Note von Tangerinen.
KÖRPER Im Munde komplexe und ausgewogene Struktur, anhaltende Frische.



HARMONISIERUNG

Perfekt für Gerichte mit gratiniertem Gemüse, Meeresfrüchte oder fettreichen Fisch. Sollte gut gekühlt mit einer Trinktemperatur von zwischen 6 und 8°C genossen werden.



AUFBEWAHRUNG

POSITION Liegend
TEMPERATUR 14°C / 18°C
LICHT Möglichst lichtgeschützt



INFO

ÖNOLOGE António Sousa
BARCODE 560224455572

