



## CONTACTO ALVARINHO 2024

**Art. nr** 72323

**Pris** 299,00 kr exkl. moms

**Storlek** 1500 ml

**Producent** Anselmo Mendes

**Ursprung** Vinho Verde, Portugal

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Alvarinho 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 6,8 g/l

**Restsocker** 1,5 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Finstämd, aromatisk doft med inslag av citrus, lime, persika, örter, äpplen, vita blommor, te och mineral. Komplex, fyllig, torr smak med en hög, men välbalanserad syra, angenäm ton av grapefrukt och en mineralsälta. Lång eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand. De avstjälkades helt före pressning och musten fick skalmacerera en kort stund innan den sedan fick jäsa långsamt vid låg temperatur. Vinet har lagrats minst 3 månader på sin jästfällning med regelbunden båttonage.

**Lagring** Vinet kan drickas ungt men också lagras upp till 10 år.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C som aperitif eller rätter av fisk, skaldjur eller kyckling, exempelvis ceviche på havsaborre med lime och koriander, räkor med citron, olivolja och örter, halstrad pilgrimsmussla med citrus och fänkål, naturella ostron med gurka och lime, grillad havsaborre med citron, olivolja och örter eller ugnsbakad lax med fänkål och apelsin. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad sparris med citron och parmesan, sallad med burrata, persika och örter eller rostad aubergine med yoghurt och citrus. Vinet passar också bra till olika milda ostar, som färsk getost, mild feta eller en ung Manchego. Servera gärna vinet i större vinkupor. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.

