



Quinta de Chocapalha Sauvignon Blanc

Druvorna odlas runt vingården som ligger norr om Lissabon och inte långt från Atlanten, här präglas klimatet av just havet med svala dimmor på morgontimmarna och av varma soliga dagar under växtsäsongen. Jordmånen består av lera och kalksten och druvorna skördas för hand, vid ankomst till vinkällaren pressas druvorna för att därefter jäsa svalt under ca 25 dagar. Vinet får därefter mogna på sin jästfällning ytterligare 5 månader för att tillföra smakrikedom.

Doft och smak

Doften är inbjudande av krusbär, lime och färska örter. I den friska smaken hittar man gula äpplen, citrus och en örtighet som balanseras fint av en mineralton.

Produkt/Art.nr	Quinta de Chocapalha Sauvignon Blanc/Ej på Systembolaget-01
Land/Region	Portugal/Lissabon
Druvor	Sauvignon Blanc
Producent	Quinta de Chocapalha
Vinmakare	Sandra Tavares da Silva/Diogo Sepúlveda
Lagring	5 månader på jästfällning
Årgång/Alkohol	2017/13%
Pris/(exkl. moms)	129,00 kr/(99)