



Quinta de Chocapalha Arinto

Arinto odlas i de lite varmare vinregionerna i Lissabon eftersom druvan har en naturligt hög syra som gör den väl lämpad för denna region. Arinto är den druvan som räknas som den bästa gröna druvan i Lissabon och har dessutom överraskande bra lagringspotential. Vinstockarna för detta vin är 25 år gamla, druvorna skördas för hand och förs till produktion för omedelbar vinifiering. Efter en varsam pressning sker jäsning svalt i rostfria ståltankar utan tillsatt jäst. Vinet får sedan vila på sin jästfällning i ytterligare fem månader innan buteljering.

Doft och smak

Doften är fräsch och aromatisk. Man hittar dofter av äpple, citron, en aningen blommighet blandad med tropisk frukt. Vinet är torrt och friskt med en härlig syra och smak av grapefrukt, citrus och en fin mineralitet som man ofta hittar i viner från Chablis.. Det här vinet är en riktig aptitretare med en lång eftersmak. Vill man ändå äta något till så är både fisk och skaldjur en bra partner.

Produkt/Art.nr	Quinta de Chocapalha Arinto/73109-01
Land/Region	Portugal/Lissabon
Druvor	Arinto
Producent	Quinta de Chocapalha
Vinmakare	Sandra Tavares da Silva
Lagring	Rostfria ståltankar
Årgång/Alkohol	2016/12,5%
Pris/(exkl. moms)	119,00 kr/(95)