

Provam Côto de Mamoelas Alvarinho Brut 2020



Lys gul farge. Fyldig med fin fruktkonsentrasjon av steinfrukt og noe kjeks. Høy friskhet med preg av mineraler, nøtt og kjeks. Lang og behagelig avslutning.



100% Alvarinho



Druene presses forsiktig før mosten klares ved 12°C i 48 timer. Deretter følger fermentering i 12-15 dager.



Vinen lagres først 5 måneder på bunnfall. Deretter annengangsgjæring på flaske i 36 måneder før degosjering.

kr

Alkohol: 13%%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 5

19290401

Produsent	Type	Land	District
Provam	Musserende	Portugal	Minho
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
2,7	6,8	75 cl	6