



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Quinta da Lixa Morgado da Vila Pét-Nat 2023

Musserende vin | Minho, Portugal | VP-nr.: 19294501 | SAP-nr.: 9094596 | EPD-nr.: 9094596 | Pris: 264,40 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

Land	Portugal	Druetype	50 % alvarinho og 50 % loureiro
Distrikt	Minho	Alkohol	11,5 %
Underdistrikt	Vinho Verde	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Grønnsaker	Syre	6.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Opprinnelse

Morgado da Vila Pét-Nat var den første sertifiserte pét-naten i Vinho Verde-regionen.

Bruksområde

Denne pét-naten er ideell som aperitiff, men fungerer også utmerket til et bredt spekter av matretter. Den friske syren og lette boblestrukturen gjør den til et naturlig følge til sjømat som østers, blåskjell og reker, samt til sushi og sashimi. Den gjør seg også godt til grønnsaksbaserte retter, salater med sitrus eller ferskost, og er en spennende kontrast til krydrede asiatiske smaker.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd og presses skånsomt før gjæringen starter naturlig i ståltank. Før gjæringen er fullført tappes vinen på flaske, slik at den avsluttes der og boblene dannes naturlig – en metode kjent som *méthode ancestrale*. Vinen produseres uten tilsetning av gjær eller svovel, og får et ufiltrert, skyet preg med et uttrykk som er både levende og autentisk for terroiret. Vinen har et trykk på 3,6 bar.

Karakteristikk

Vinen har en uklar, gulgrønn farge med livlige bobler. Duften er ungdommelig og aromatisk, med preg av sitrusfrukter som sitron og grapefrukt, saftig grønt eple og kvede, samt florale toner, hint av nøtt, honning og bivoks. I munnen er den frisk og saftig med tydelig sitruskarakter, balansert av innslag av kvede, urter og et lett krydderpreg. Den naturlige perlende stilen gir en livlig munnfølelse, mens den høye syren sørger for en ren, stram og forfriskende avslutning.