



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Quinta do Ameal Loureiro 2019

Hvitvin | Minho, Portugal | VP-nr.: 549301 | SAP-nr.: 9073687 | EPD-nr.: 2824662 | Pris: 248,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Portugal	Jordsmonn	Granitt.
Distrikt	Minho	Alkohol	11 %
Underdistrikt	Vinho Verde	Sukker	1.9 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.8 g/l
Druetype	100 % loureiro	Årstall plantet	2010
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Karakteristikk

Floral, sitruspreget, frisk og fruktig, med delikat munnfølelse, god intensitet og saltaktig mineralsk, tørr avslutning. Lav alkohol på 11% (2014) gir en flott eleganse.

Bruksområde

En ungdommelig vin som er en veldig spennende budsjettvin å lagre i kjelleren. Som ung er den ideell til sushi, alt av skalldyr, laks og hvit fisk. Som lagret og moden, kan du i tillegg også bruke den til rikere retter som østers, ribbe og ikke minst mer krydret asiatisk mat.

Vinifikasjon

Økologisk dyrket. Håndplukking. Pneumatisk presse. Fermentering med temperaturkontroll. Ståltank - 3-6 mnd. Malolaktisk gjæring. Forsiktig pressing av hele druer, med påfølgende 48 timer sedimentering i kalde tanker. Fermentering på lav temperatur mellom 10-15°C i 12-15 dager. Lagres 3-6 måneder i ståltanker før kuldestabilisering og tapping.