

VINUNIC

CONTACTO ALVARINHO 2025

Art. nr 6707

Pris 149 kr

Storlek 750 ml

Producent Anselmo Mendes

Ursprung Vinho Verde - Monção e
Melgaço, Portugal

Varukategori Vita torra viner

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Alvarinho 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 7 g/l

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Finstämd, aromatisk doft med inslag av citrus, lime, persika, örter, äpplen, vita blommor, te och mineral. Komplex, fyllig, torr smak med en hög, men välbalanserad syra, angenäm ton av grapefrukt och en mineralsälta. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De avstjälkades helt före pressning och musten fick skalmacerera en kort stund innan den sedan fick jäsa långsamt vid låg temperatur. Vinet har lagrats minst 3 månader på sin jästfällning med regelbunden båttonage.

Lagring Vinet kan drickas ungt men också lagras upp till 10 år.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis naturella ostron med citron, räkor med aioli, moules marinières, ceviche, torsk med smör och citron, kyckling piccata eller fläskfilé med äpple eller citrus. Som vegetariskt alternativ föreslår vi sparris med citron och parmesan, sallad med citrus, fänkål och örter eller getost med honung och nötter. Vinet passar också bra till olika färskostar. Servera gärna vinet i lite större vitvinsglas.

Omdömen

Wine Advocate 90+

The 2025 Contacto Alvarinho is part of a joint venture with the Symington family. This is named after the contact with the skins, which is quite short anyway—and not for all the volume—but seems to add some oomph in lighter vintages. It fermented and matured in stainless steel with neutral yeasts and was bottled after three months with the lees. It's pale, young and primary. Drink Date: 2026 - 2030

Wine Spectator 90p

An aromatic white animated by vivid acidity, this is loaded with blood orange granita, orange blossom, Thai basil and nectarine notes, all underscored by minerally chalk and salt accents. A bright, refreshing sipper. Drink now.

