

VINUNIC

CONTACTO ALVARINHO 2024

Art. nr 72323

Pris 319 kr

Storlek 1500 ml

Producent Anselmo Mendes

Ursprung Vinho Verde, Portugal

Varukategori Vita torra viner

Förlutning Naturkork

Druvor Alvarinho 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 6,8 g/l

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

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 kyckling, exempelvis ceviche på havsaborre med lime och koriander, räkor med citron, olivolja och örter, halstrad pilgrimsmussla med citrus och fänkål, naturella ostron med gurka och lime, grillad havsaborre med citron, olivolja och örter eller ugnsbakad lax med fänkål och apelsin. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad sparris med citron och parmesan, sallad med burrata, persika och örter eller rostad aubergine med yoghurt och citrus. Vinet passar också bra till olika milda ostar, som färsk getost, mild feta eller en ung Manchego. Servera gärna vinet i större vinkupor. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.



Omdömen

Wine Advocate 91p

The 2024 Contacto Alvarinho is part of a joint venture with the Symington family, but the brand has existed since 2008, and the Symingtons have had 50% of the brand since 2023. The concept here comes from the skin contact, which varies depending on the acidity and the ripeness; in very warm years, they avoid full skin contact because it lowers acidity. Here we're talking 12 hours at 12 degrees Celsius for 70% of the grapes, so it's not at all an "orange" wine. In fact, the color is as pale as the Muros Antigos. The difference here is the soils where the grapes grow—in the Quinta da Torre, the soils are alluvial (still granitic) but with a little more clay (8%) and more resistance to drought. It started quite shy, but the wine is more aromatic and floral; it has more volume and is more concentrated, because of the soils and the skin contact. It comes in at 12.5% alcohol, a pH of 3.3 and seven grams of acidity—a little of those factors is what happens with the alluvial soils, but the higher pH is because there's more potassium for the grapes and the acidity is also higher; but it's more because of the temperature, which in the Quinta da Torre, a valley, is lower at night than in the slopes from Melgaço, where the grapes from Muros Antigos come from. Drink Date: 2025 - 2030