

## BORGES ALVARINHO

<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	Vinho Verde
<b>Appellatie:</b>	Vinho Verde
<b>Jaar:</b>	2012
<b>Kleur:</b>	Wit
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Alcoholvolume:</b>	12.5 %
<b>Temperatuur:</b>	10 - 12°C
<b>Aan te raden bij:</b>	visschotels, schaaldieren, oesters en wit gevogelte
<b>Omschrijving:</b>	<p>Deze Alvarinho van Borges uit het noorden van Portugal is een wijn afkomstig van een manuele oogst met kleine rendementen (20 hl/ha). Na een temperatuurgecontroleerde fermentatie blijft de wijn gedurende 4 maanden rijpen op zijn droesem. Het resultaat is een citroengele, elegante wijn met florale toetsen, citrus en hints van tropisch fruit. Een wijn waar de aciditeit en de volle, complexe mond een harmonieus geheel vormen die leidt tot een lange, blijvende afdronk. De DOC Vinho Verde sluit naadloos aan op de Spaanse DO Rias Baixas, een DO vandaag geroemd en gekend om zijn trendy 'Albariño'. In Portugal daarentegen vind je een Alvarinho van topkwaliteit zonder er echter een 'trendy' prijskaartje voor te moeten neertellen.</p>