

## BORGES ALVARINHO

<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Vinho Verde
<b>Appellation:</b>	Vinho Verde
<b>Année:</b>	2014
<b>Degré d'alcool:</b>	12.5 %
<b>Température de service:</b>	10 - 12½C
<b>A conseiller avec:</b>	poissons, fruits de mer, huîtres et les volailles
<b>Description:</b>	<p>Cette Alvarinho en provenance du nord du Portugal est un vin issu d'une récolte manuelle des raisins avec des petits rendements (20 hl/ha). Après une fermentation sous température contrôlée, l'élevage est fait sur les lies fines durant 4 mois. Le résultat est un vin avec une robe claire et citrine et son arôme est élégant avec des notes florales, citrines et des nuances de fruits tropicaux dans un ensemble intense très adapté. C'est un vin avec une acidité bien équilibrée par le volume et la complexité des saveurs qui mettent en relief une fin de bouche longue et persistante. Le DOC Vinho Verde est le prolongement du DO Rias Baixas en Espagne, un DO connu et renommé pour son cépage trendy "Albariño". Mais en Portugal vous trouverez des Alvarinhos de grande qualité sans payer les prix "trendy".</p>