

LUA CHEIA - SAVEN

26,91\$

* Prix de détail suggéré

Maria Bonita Nostalgia Alvarinho Regional 2019

\$	Frais de service	3,96\$
	Code produit	14938593
\$	Prix licencié	22.95\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇵🇹	Pays	Portugal
Ⓜ	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
📍	Région	Minho
📁	Appellation	Vinho verde
🍇	Cépage(s)	Alvarinho 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🎨	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	1.5
🔑	Fermeture	Liège
📊	Acidité totale	8.4 g/l
📄	PH	3.13

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Raconter l'histoire de Lua Cheia, c'est comprendre la passion pour le vin qui lie l'entrepreneur Manuel Dias et l'oenologue Francisco Baptista. La production a commencé dans la région de Pinhão puis Lua Cheia a ensuite étendu sa production dans les plus prestigieuses appellations du Portugal et propose des vins en DOC Dao, Douro et Vinho Verde notamment.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes très prononcés, dominés par le pamplemousse et des notes minérales. Vin blanc bien structuré mais étonnamment frais grâce à une acidité de grande qualité

NOTES SUR LE PRODUIT

88 points - RobertParker.com, Review by Mark Squires, October 2021

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin est produit à partir de vieilles vignes traditionnelles ; techniques de vinification utilisées autrefois : décantation naturelle, levures indigènes

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

de l'époque : décantation naturelle, levures indigènes, contact avec la peau pendant la fermentation et sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

20% du vin fermenté est utilisé en barrique, 80% fermenté en cuve inox
Sol : Sol granitique

