



JOAO PORTUGAL RAMOS

## João Portugal Ramos Alvarinho

Lys gulgrønn fargetone. Vinen har en frisk citrus- og floral aroma, kombinert med mineralitet. Hint av tropisk frukt. En subtil Alvarinho. Hos João Ramos høstes druene tidlig om morgenen, når det ennå er kjølig. Slik bevarer druene sin friskhet, og de plukkes for hånd i små 15 kilos kasser. Vinifisering i fat (ny fransk eik) og delvis i ståltank, og temperaturkontrollert gjæring ved 16°C i to-tre uker. 20 % gjæres i nye franske eikefat og 80 % i ståltank. 100 % Alvarinho.

VINMONOPOLET: **259,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **228,84**



Aperitiff/avec



Friskhet



Alvarinho 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Balansert med lang avslutning.

Vinmonopol nr	<b>2876801</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>4404802</b>	Vecturanummer	<b>142572</b>	Sukkerinnhold	<b>3 g/l</b>
Land	<b>Portugal</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Minho</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-