

HERDADE DA COMPORTA

PRIVATE SELECTION ALVARINHO



UVA: Alvarinho.

ORIGEM: Península de Setúbal, Portugal

PRODUTOR: Herdade da Comporta

ENVELHECIMENTO: Com borras finas e tanques de inox.

ÁLCOOL: 12%

SERVIR: 08 °C - 10 °C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor cítrica e aroma elegante, vegetal fresco e com notas de damasco e goiaba. Na boca é encorpado com acidez muito refrescante e final de boca marcante.

COMENTÁRIOS DO SOMMELIER: O ano de 2019, foi marcado por uma primavera chuvosa e um verão de temperaturas amenas. Manteve-se desta forma, uma maior disponibilidade hídrica no solo, especialmente importante para o seu equilíbrio térmico, garantindo a produção de uvas com a qualidade superior pretendida.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos e pratos à base de legumes gratinados, marisco, vieiras e peixes gordos cozinhados na grelha.

