

Paulo Laureano Branco

Portugal / Alentejo

Paulo Laureano er en av de mest respekterte vinmakerne i Portugal og blir ofte dratt frem som en referanse når det gjelder området Alentejo.

Etter å ha undervist som agronom på universitetet i Évora i 10 år, reiste han rundt i Portugal, Australia og Spania og dedikerte sin tid til det han kaller å «designe vin». Dette ble gjort mer tydelig da han startet å lage vin i familieselskapet i 1993.

Paulo Laureano definerer seg selv som en «minimalistisk vinmaker». Han har hovedvekt på portugisiske druetyper og vil med det skape viner som reflekterer terroir og egenskaper som er unike for det området de dyrkes i.



Type	Hvitvin
Produsent	Paulo Laureano
Årgang	2022
Druetyper	50% Antao Vaz, 50% Arinto
Vinifikasjon	Kaldfermentering på ståltank i 20 dager. Lagret på fint bunnfall i 3 måneder med påfølgende tapping på flaske.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2 g/l g/l Syre: 5,5 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Aroma av lett tropisk frukt, lett mineralitet og sirtus. God friskhet i munnen med salte toner og lang frisk avslutning.

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 16923201	EPD-nr 6476824	Pris Vinmonopolet kr. 159,90
Antall i kasse 12	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr	



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·