

NEGRA MOLE ROSE

OMSCHRIJVING

Negra Mole is de koningin van de blauwe druif uit Algarve. Met fantastisch resultaat maakt Arvad van hun wijnen een mooie combinatie van een bijzonder terroir, Middellandse zeeklimaat met een kleine invloed van het microklimaat van de Atlantische Oceaan.

De druiven zijn licht geperst in een hoeveelheid van 900 kilo per keer met kort contact van vier uur met de schil.

Deze wijn is gefermenteerd en gerijpt in terracota Amphora van 750 liter voor acht maanden. Er volgt een rijping van één maand in nieuwe Franse eikenvaten van 225 liter en daarna nog een rijping van drie maanden in de fles.



INFORMATIE

Product Code	1SPC01
Land	Portugal
Producent	Arvad
Regio	Algarve
Kleur	Zalm kleur
Druivensoort	Negra Mole
Smaak	Kersen, frambozen, elegant, hot en met een geweldige frisheid
Serveertip	Als aperitief of met visgerechten
Serveertemperatuur	12°C - 14°C
Alcoholpercentage	12,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk