

NEGRA MOLE BLANC DE NOIR

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 zonder contact met de schil. Er volgt een lange fermentatie in terracota van Amphora voor 32 dagen op een gecontroleerde temperatuur van zestien graden Celsius voor een periode van negen maanden. Vervolgens wordt de wijn voor één maand in Franse eikenvaten gerijpt en dan nog drie maanden in de fles. Deze wijn is niet gefiltreerd, zodat alle aroma's behouden kunnen worden. Er worden jaarlijks maar 800 flessen gemaakt.



INFORMATIE

| | |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product Code | 1WPC02 |
| Land | Portugal |
| Producent | Arvad |
| Regio | Algarve |
| Kleur | Geel |
| Druivensoort | Negra Mole |
| Smaak | Witte pruimen, nectarine, petroleum, elegante zuren, fris en droog met een lange afdronk |
| Serveertip | Visgerechten, kip of kalkoengerechten |
| Serveertemperatuur | 12°C - 14°C |
| Alcoholpercentage | 12,5% |
| Bewaren | 12°C - 18°C (kamertemperatuur) |
| Afsluiting | Kurk |