Vinha do Chafariz Selection Wit

****

**omschrijving**

Fermentatie van deze wijn gebeurt in Franse eiken vaten, daarna worden ze gescheiden. 30% van de blend blijft in de Franse eiken vaten voor nog eens 4 maanden, 70% van de blend wordt overgezet naar de rvs-tanks op een gecontroleerd temperatuur van 14 graden ook 4 maanden. Na deze periode wordt de wijn gebotteld en deze nog eens 3 maanden bewaard in de wijnkelder voordat deze vrijkomt voor verkoop.

**informatie**

Product Code 1WPJ02

Land Portugal

Producent Herdade da Ajuda Nova

Regio Alentejo

Kleur Goudgeel

Druivensoort Arinto, Verdelho, Antao Vaz

Smaak Elegant, limoen, mineralen, noten, tropische vruchten, lange afdronk.

Serveertip Visgerechten, kipgerechten, kalkoen en risotto.

Serveertemperatuur 12°C - 14°C

Alcoholpercentage 13%

Bewaren 12°C - 18°C (kamertemperatuur)

Afsluiting Kurk