

## TORRAO GRANDE ESCOLHA, WIT

### OMSCHRIJVING

De druiven zijn met de hand geplukt in dozen van twintig kilo. Daarna worden ze streng gecontroleerd bij ingang van de wijnerij. Alle druiven worden apart gefermenteerd; een deel in eikenvaten en het andere deel in RVS tanks. Daarna brengen ze de blend bij elkaar en blijft een volledige acht maanden in nieuwe en gebruikte Franse eikenvaten van 225 liter.

### INFORMATIE

Product Code	1WPW11
Land	Portugal
Producent	Casa Ermelinda Freitas
Regio	Peninsula de Setubal
Kleur	Goudgeel
Druivensoort	Antao Vaz, Alvarinho, Chardonnay, Viognier, Arinto en Alvarinho
Smaak	Tropische fruiten, complex, citrus met mooie zuren, mango, sinaasappel, hout en vanille
Serveertip	Visgerechten, sterke kazen en vette gerechten
Serveertemperatuur	10°C - 12°C
Alcoholpercentage	13,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk

