

## OPTA LATE HARVEST

### OMSCHRIJVING

Het lukt helaas niet jaarlijks om een Late Harvest te produceren. De druiven mogen past handgeplukt worden wanneer ze te rijp zijn, vandaar de naam Late Harvest. Daarna blijven ze in de koeling voor een aantal weken op een temperatuur van -20°C. Deze methode wordt toegepast om de rijke smaak van de druiven te behouden, waarna de bevroren druiven langzaam worden gekneed. Van een hectare grond wordt slechts 2500 liter wijn geproduceerd. De wijn is 14 maanden in RVS-tanks gerijpt met ieder 2 weken battonage. De reden om voor de RVS tanks te kiezen is om de frisheid te behouden en dat is zeker goed gelukt!



### INFORMATIE

Product Code	1WPY05
Land	Portugal
Producent	Boas Quintas
Regio	Dão
Kleur	Licht geel
Druivensoort	Viognier
Smaak	Mandarijn, honing, ananas, zoet, fris, licht, mineralen, zacht en elegante afdronk
Serveertip	Kaas, noten, gedroogd fruit, paté en dessert
Serveertemperatuur	10°C - 12°C
Alcoholpercentage	10%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk