



ARVAD WITTE WIJN

OMSCHRIJVING

Met invloed van het Middellandse zeeklimaat en tegelijkertijd een microklimaat van de Atlantische Oceaan, weerspiegelt de kracht van een uniek terroir; een subtiel citrus karakter met elegant fruit en hout. Deze wijn is gefermenteerd en gerijpt in twee delen. Het eerste deel in RVS-tanks voor vijf maanden op een controleerde temperatuur van 14 graden Celsius. Het tweede deel in tweedejaars Franse eikenvaten van 225 liter.

INFORMATIE

Product Code	1WPC03
Land	Portugal
Producent	Arvad
Regio	Algarve
Kleur	Bleekgeel
Druivensoort	Alvarinho, Arinto en Sauvignon Blanc
Smaak	Frisheid, mineraliteit, soepele en volle smaak, licht hout, appel, abrikozen en een lange afdronk.
Serveertip	Diverse lichte voorgerechten, schaaldieren, visgerechten, wit vlees en evt. geitenkaas.
Serveertemperatuur	10°C - 14°C
Alcoholpercentage	12,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk

