



BRANCO DO TARECO

OMSCHRIJVING

Deze biologische natuurwijn wordt gemaakt volgens een eeuwenoude wijntraditie uit de Portugese Alentejo. De wijn wordt vergist in traditionele Portugese amforen, talhas genoemd. De fermentatie vindt plaats op een laagje van de schillen en steeltjes van de druiven, zonder temperatuurregeling en met behulp van inheemse gisten. Deze traditionele manier van wijnmaken zorgt voor een authentiek en karaktervol glas wijn. De wijn heeft een mooie gele kleur en een verfijnd smaakprofiel met tonen van mandarijn, appelschil en rooibos. Serveer hem licht gekoeld om zijn frisse en aromatische karakter optimaal tot zijn recht te laten komen.

INFORMATIE

Product Code	1WP101
Land	Portugal
Producent	XXVI Talhas
Regio	Alentejo
Kleur	Geel
Druivensoort	Antão vaz, Perrum en Roupeiro
Smaak	Mandarijn, appelschil, rooibos
Serveertip	Een veelzijdige natuurwijn die uitstekend past bij Aziatische gerechten en visgerechten. Ook heerlijk om licht gekoeld te serveren als aperitief.
Serveertemperatuur	10°C - 12°C
Alcoholpercentage	12,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk

