



TINTO DO TARECO, ROOD

OMSCHRIJVING

Deze karaktervolle Portugese natuurwijn wordt gemaakt volgens een eeuwenoude traditie uit de Alentejo. De wijn fermenteert met de schilmasa in talhas, traditionele Portugese amforen van aardewerk. De vergisting vindt spontaan plaats met inheemse gisten, zonder temperatuurregeling. Na de fermentatie rijpt de wijn gedurende drie maanden verder in de amfora. Het resultaat is een lichte, frisse rode wijn met levendige aroma's en smaken van rode besjes, kersen en pruimen. Dankzij zijn frisse stijl komt deze natuurwijn het beste tot zijn recht wanneer hij licht gekoeld wordt geserveerd.



INFORMATIE

Product Code	1RP101
Land	Portugal
Producent	XXVI Talhas
Regio	Alentejo
Kleur	Lichtrood
Druivensoort	Trincadeira, Aragonês en Tinta Grossa
Smaak	Frisse besjes, kersen en pruimen
Serveertip	Heerlijk bij kaas, pizza, kipgerechten en pasta's. Serveer de wijn licht gekoeld voor een extra frisse en levendige indruk.
Serveertemperatuur	10°C - 12°C
Alcoholpercentage	12.5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk