

POLIPHONIA RESERVA, WIT

OMSCHRIJVING

Deze druiven zijn 's nachts geplukt om de zuren en frisheid in de druif te behouden. De druiven zijn streng geselecteerd met de hand en ook bij de ingang van de wijnerij met een XI machine. Het grootste deel van deze blend is gemaakt met de druif Antao Vaz. De wijn wordt gefermenteerd in nieuwe Franse eikenvaten van 225 liter voor negen maanden, waar de druiven iedere twee weken in batonnage worden gedaan. Na negen maanden wordt de wijn gebotteld, maar de fles blijft nog drie maanden in de kelder van de producent staan. Na twaalf maanden wordt de wijn gelabeld en verkocht.



INFORMATIE

Product Code	1WPL04
Land	Portugal
Producent	Monte dos Perdigoes
Regio	Alentejo
Kleur	Goud geel
Druivensoort	Antao Vaz, Arinto en Viognier
Smaak	Ananas, mango, hout, vanille, mineralen, fris en een goede balans
Serveertip	Kip of kalkoengerechten, kazen en visgerechten
Serveertemperatuur	12°C - 16°C
Alcoholpercentage	13%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk