

ARVAD ROOD

OMSCHRIJVING

Arvad rood is een blend van drie karaktervolle druiven. Deze wijn is van een strenge selectie gemaakt, daardoor worden de hand geplukte druiven in kleinere dozen van vijftien kilo naar de wijnerij gedragen. De fermentatie gebeurt op 24 graden Celsius voor tien dagen. Er volgt een rijping van veertien maanden in Franse eikenvaten.

INFORMATIE

Product Code	1RPC03
Land	Portugal
Producent	Arvad
Regio	Algarve
Kleur	Dieprood
Druivensoort	Touriga Nacional, Alicante Bouschet en Cabernet Sauvignon
Smaak	Zwarte bessen, pruimen, rijpe zwarte vruchten, hout, vanille, mooie textuur, en een lange afdronk.
Serveertip	Vleesgerechten, wildgerechten en sterk kazen
Serveertemperatuur	16°C - 18°C
Alcoholpercentage	13,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	Kurk

