

UCA ROOD

OMSCHRIJVING

Uca Rood is van een kleine producent uit Algarve. Met een strenge druifselectie worden de ze met de hand geplukt en in dozen van twintig kilo naar de wijnerij gebracht.

De fermentatie neemt plaats voor tien dagen op 24 graden Celsius in RVS tanks. Er volgt een houtrijping in kleine wijnvaten van 225 liter voor drie maanden.

INFORMATIE

| | |
|--------------------|---|
| Product Code | 1RPC01 |
| Land | Portugal |
| Producent | Arvad |
| Regio | Algarve |
| Kleur | Dieprood |
| Druivensoort | Touriga Nacional, Aragones en Syrah |
| Smaak | Pruimen, kersen, veel donker fruit, chocolade, hout, vanille, ronde tannines met een sappige afdronk. |
| Serveertip | Als aperitief, kazen en vleesgerechten |
| Serveertemperatuur | 16°C - 18°C |
| Alcoholpercentage | 13,5% |
| Bewaren | 16°C - 18°C (kamertemperatuur) |
| Afsluiting | Kurk |
| Inhoud | 750 ml |

