



Quinta de Chocapalha Branco

Ett underbart friskt vin med tydlig syra utmärker detta prisvärda vin. Druvorna kommer från vinodlingar som är över 20 år gamla. Jordmånen består av kalkrik lera som är perfekt för druvorna i detta vin. Skörden sker för hand och vid ankomst till källaren så pressas vinet för att därefter jäsa svalt i 25 dagar. Vinet får därefter vila på sin jästfällning 7 månader i rostfria tankar innan buteljering.

Doft och smak

Vinets doft är elegant av citrus, ananas och en fin floral ton. I smaken hittar man förutom citrus och tropisk frukt en härlig mineralitet som dröjer sig kvar länge i avslutet. Detta vin är strålande gott till en skaldjursfrossa eller varför inte till grillad makrill.

Produkt/Art.nr	Quinta de Chocapalha Branco/75606-01
Land/Region	Portugal/Lissabon
Druvor	10% Arinto, 90% Viosinho
Producent	Quinta de Chocapalha
Vinmakare	Sandra Tavares da Silva/Diogo Sepúlveda
Lagring	Ståltank
Årgång/Alkohol	2015/13%
Pris/(exkl. moms)	129,00 kr/(99)