



Farrapo Branco 2021

Deze natuurlijke wijn wordt gemaakt volgens de traditionele productiemethode van Vinho de Talha. Hij wordt gemaakt met alle onaangetaste delen van de druiven (schillen, pitten en een deel van de steeltjes) die, na 4 maanden rijping in de amfoor, dienen als een natuurlijk filter voor de wijn die uit het onderste deel van de Talha komt. Om deze nectar de waardering te geven die ze verdient en de streek te eren, gaven ze hun eerste wijn de naam "Farrapo", een eerbetoon aan al haar inwoners die bekend staan als "farrapeiros". Deze bijnaam is afgeleid van hun bescheiden kledij - farrapos - die de Broeders Kapucijnen in de 16e eeuw droegen in de kapel van S. Bento in Vila de Frades.

Producent	Gerações da Talha
Regio	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Antão Vaz, Roupeiro en Perrum
Drinking window	2024-2027
Alc.	14.0%
Vinificatie	in terracotta amfoor
Rijping	in terracotta amfoor

25,65 €