



NaTalha Branco 2023

Deze natuurlijke wijn wordt gemaakt volgens de traditionele Talha-methode in terracotta-amforen. De druiven worden met de hand geplukt, lichtjes gekneusd en dan met schil en al in de amforen gedaan. Na de gisting zakken de schillen naar de bodem en dienen ze als natuurlijke filter (de wijn wordt als hij klaar is via een opening onderaan de amforen afgetapt). De productie is beperkt tot 2000 flessen per jaar. We hebben er 600 voor België. Bestel nu. De wijn wordt volgende week opgehaald in Portugal en kan bij je geleverd worden vanaf 24 januari. De 2023 is de wijn die door Sergio Herman werd geproefd.

| | |
|-----------------|--|
| Producent | Gerações da Talha |
| Regio | Alentejo |
| Volume | 75.0 cl. |
| Druivenras | Antão Vaz, Roupeiro, Perrum, Diagalves |
| Drinking window | 2025-2030 |
| Alc. | 12.5% |
| Vinificatie | in amfoor (lokaal Talha genoemd) |
| Rijping | in amfoor gedurende enkele maanden |

18,63 €