



## NaTalha Branco 2024

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.

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

19,84 €