



XXVI 2020, 18 meses em talha

Dit is het summum van Talha-wijn. In 1 Tareco (300 liter amfoor) werd de beste wijn van oogst 2020 verzameld en die liet men 18 maanden rijpen. Op de foto staat naast de fles een kruik olijfolie. Het is een verwijzing naar de methode om de wijn tegen oxidatie te beschermen. Wanneer de wijnen minder dan 8 maanden in amfoor blijven, laat men de amforen bovenaan open. De 'moeder' (de koek van schillen en gistresten) die bij de wijn blijft, zorgt dan voor afdoende natuurlijke bescherming. Wordt de rijping verlengd dan zorgt een laag olijfolie bovenaan voor extra bescherming tegen oxidatie. De kwaliteit van de druiven vroeg in dit geval om een extra lange rijping. Het resultaat is zeer complex. We konden van de 400 flessen slechts 12 stuks bemachtigen voor België.

Producent	XXVI Talhas
Regio	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Fernão Pires, Aristo, Perrum
Drinking window	2024-2030
Alc.	13.0%
Vinificatie	in terracotta amfoor
Rijping	18 maande in terracotta amfoor (onder een laagje olijfolie)

99,46 €