



## Fitapreta – Branco de Talha

### Description

De naam Branco de Talha betekent “wit van de amfora” en is een wijn van oorsprong, plaats en terroir die wordt geproduceerd door het fermenteren van traditionele druivensoorten in een grote amfora van klei.

Dit is een traditionele ambachtelijke wijnbereidingstechniek van het zuiden van Portugal. Dit geeft een aanzienlijke toegevoegde dimensie aan de van druiven afkomstige aroma's en smaken van de Alentejo.

Een andere soort witte wijn gebaseerd op de vruchten en de versheid van de wijnrassen, met een tweede dimensie die wordt gedomineerd door het aardse van de amfoor (kruik). In de mond wat textuur, altijd ondersteund in spanning en zuurgraad.

Zeer selectieve handmatige oogst. De druiven werden direct in de pers geplaatst zonder te verpletteren. De most werd na het decanteren in een oude amfora uit 1946 van 1000 liter geplaatst. De fermentatie vond plaats in de amfora in een koude kamer bij 14°C. Na 28 dagen werd de wijn overgebracht naar een roestvrijstalen tank. Voorafgaand aan het bottelen werd de wijn gezuiverd.

**90/100 Wine Advocate 2018**

**17,5/20 Revista Grandes Escolhas 2018**

### PRODUCT TYPE

1. simple

### PRODUCT CAT

1. Medium wit

### PRODUCT TAG

1. Alentejano
2. Medium wit

3. Portugal
4. wit

## PA APPELLATIE

1. Vinho Regional Alentejano

## PA BEDRUIVING

1. Antão Vaz
2. Roupeiro

## PA DRINK-BIJ

1. bieten
2. gerechten met paddestoelen (champignons)
3. lichte gerechten
4. paddenstoelen
5. truffels

## PA INHOUD

1. 75cl

## PA JAARTAL

1. 2023

## PA LANDEN

1. Portugal

## PA STREEK

1. Alentejano