



## Listrão Vinho da Corda 2020

### Description

De “o vinho de corda” was een van de manieren waarop in het verleden “likeurwijnen” werden gebruikt vóór de komst van de vestingbouw in de 17e eeuw types. De wijnstokken, die vroeger dicht bij de zee waren aangeplant, slaagden erin een andere rijpingsgraad te bereiken, de druiven waren bijna doordrenkt, waardoor een most ontstond die van nature sterk in alcohol was. De techniek bestond erin deze in een pers te persen, waarbij de eerste lichtere en frissere wijn “a Flor” werd genoemd, maar het was uit de laatste persing van de wijn die “vinho da corda” werd genoemd, dat de most werd geperst met meer smaak en met een meer gouden en geladen uiterlijk, zo in de mode in die tijd. Deze wijn komt van een van die zonnige wijngaarden van Porto Santo en toont het potentieel van het eiland voor deze rijke en natuurlijk oxiderende wijnen.

Deze Listrão da Corda, van slechts **567 geproduceerde flessen**, allemaal genummerd, gemaakt van dezelfde oude wijnstokken van kruipende geleiding, werd gemaakt met hetzelfde koude decanteerproces, van de laatste fractie van de pers “o musto da Corda”, werd overgebracht naar een Pipo van 415 L Madeira wijn om te gisten en 10 maanden te rijpen.

De wijn heeft een goudgele kleur, bijna koper, een zeer intense neus, gekarameliseerd zout, ergens tussen een Madeira en een Jerez wijn, uniek en bijzonder, met ironische, jodiumhoudende en intense tonen. Vol, vol in de mond, met een goede concentratie en veel persistentie.

### Drink bij

Rijke, kruidige en verfijnde gerechten, zoals octopus stoofpot, vis stoofpot.

Klik [hier](#) voor een impressie van het wijndomein

### PRODUCT TYPE

1. simple

### PRODUCT CAT

1. Vol wit

**PRODUCT TAG**

1. Portugal
2. Vol wit
3. wijn
4. wit

**PA APPELLATIE**

1. Madeirense DO

**PA BEDRUIVING**

1. Listrao

**PA INHOUD**

1. 75cl

**PA JAARTAL**

1. 2020

**PA LANDEN**

1. Portugal

**PA STREEK**

1. Porto Santo