Alorna Castelão

Tejo - Portugal

In tegenstelling tot de andere series van Alorna, worden deze wijnen van één druivensoort gemaakt die op specifieke percelen zijn geteeld. Binnen dit project streeft Quinta da Alorna naar het creëren van unieke, authentieke en onderscheidende wijnen.



Proefnotitie

Deze wijn smaakt naar wilde bessen en mint. Is romig en heeft een intense en diepe afdronk. De Castelão is gedeeltelijk gerijpt (8 maanden) op Franse eikenhouten vaten.

Drinken bij

gegrilde octopus, gerechten met wildbraad en oudere kazen. Is op zijn best tussen de 15 en 17°C.

Druivenrassen

Castelão

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl