Art Terra Branco, Alentejano



Deze biologische witte wijn uit de Alentejo valt op door zijn perfecte balans tussen minerale frisheid en fruitige rondheid, waardoor hij een levendige en authentieke uitdrukking van zijn terroir biedt. Hij wordt met zorg gevinifieerd uit lokale druivensoorten en combineert aromatische complexiteit met een lange afdronk, wat resulteert in een elegante en genereuze wijn.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op klei- en leisteenbodems in de buurt van Évora, profiteren van een gematigd mediterraan klimaat, ideaal voor een langzame en evenwichtige rijping van de druiven. Deze unieke omstandigheden geven de wijn zijn kenmerkende mineraliteit en rijke aromatische palet.

Druiven: 40% Antão Vaz 40% Verdelho 20% Encruzado

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, ontsteeld en vervolgens 8 tot 12 uur gemacereerd voordat ze vacuüm worden geperst. De gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur (15-18 °C) in roestvrijstalen tanks gedurende 10 tot 15 dagen, waardoor de puurheid en frisheid van het fruit behouden blijven.

Degustatie: De heldere citroengele kleur onthult een complexe neus van tropisch fruit en witte bloemen, subtiel samengesmolten. In de mond is de aanzet levendig, gedragen door een fijne zuurgraad en een mooie rondheid, terwijl de kenmerkende mineraliteit en perfecte harmonie uitmonden in een lange en evenwichtige afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gevogelte, goed gekruide vis, kabeljauw of zeevruchten, maar dankzij zijn frisheid en structuur ook heerlijk bij mediterrane gerechten en lichte voorgerechten.

- Gallega gebakken octopus
- Brochette van mosselen met gerookt spek
- Langoustine mayonaise
- ...