



DÃO BRANCO VINHAS VELHAS 2017, ANTONIO MADEIRA

Lavet på en blanding af Siria, Fernão Pires, Bical, Arinto, Cerceal og op mod 20 andre sorter. Alt markarbejde foregår i hånden og druerne er vinificeret naturligt med spontan gæring, modnet hovedsageligt på stål - en smule på gamle fade - og flasket uden filtrering og blot med en anelse svovl. Druerne kommer fra en parcel med 50-120 år gamle vinstokke der vokser i granitholdig og meget veldrænet jord.

Duft af gul frugt; citron, gul pære og æble med mere end en antydning af mineralitet allerede i duften. Ultra-mineralsk, næsten salt, i smagen med god saftig syre, renhed præcision og en lang eftersmag.

Til fisk og skaldyr - gerne lidt mere komplekse retter med sauce.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Portugal

OMRÅDE:
Dão

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2029

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr