Tavedo Vinho Branco, DOC Douro, Burmester



De Tavedo Vinho Branco is een levendige en minerale expressie van de Douro, waar de frisheid van lokale druivensoorten samengaat met de kracht van leisteen. Een droge, volle en verfrissende witte wijn, perfect voor liefhebbers van aromatische en evenwichtige wijnen.

Oorsprong: Deze wijn komt uit de subregio's Baixo Corgo en Cima Corgo en dankt zijn mineraliteit aan de leisteenbodems op een hoogte van 500 tot 600 meter, waar de druivenrassen profiteren van een klimaat dat bevorderlijk is voor een langzame en evenwichtige rijping.

Druiven: Malvasia Fina, Gouveia, Rabigato, Folgazão & Cerceal.

Vinificatie: De druiven worden ontsteeld en geperst, vervolgens gedurende ongeveer 20 dagen bij lage temperatuur (12 °C) in roestvrijstalen tanks gefermenteerd, waardoor de frisheid en aromatische complexiteit van de wijn behouden blijven.

Degustatie: De neus verleidt met aroma's van kruiden, bloemen en vers fruit, ondersteund door een opvallende minerale toets. In de mond is hij levendig, gestructureerd en heeft hij een verbluffende zuurgraad, met een mooie afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Het is een veelzijdige wijn die zeer goed samengaat met een verscheidenheid aan gerechten. Zijn persoonlijkheid contrasteert met die van de klassieke druivenrassen.

- Gemarineerde octopus (in azijn)
- ...