VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

XXVI 2020, 18 meses em talha

C'est le summum du vin de Talha. dans 1 Tareco (amphore de 300 litres) le meilleur vin de la récolte 2020 a été récolté et laissé vieillir pendant 18 mois. Sur la photo, il y a une cruche d'huile d'olive à côté de la bouteille. C'est une référence à la méthode de protection du vin contre l'oxydation. Lorsque les vins restent en amphore moins de 8 mois, les amphores sont laissées ouvertes en haut. La « mère » (gâteau d'écorces et de résidus de levure) qui reste avec le vin assure alors une protection naturelle suffisante. Si la maturation est prolongée, une couche d'huile d'olive sur le dessus offre une protection supplémentaire contre l'oxydation. Dans ce cas, la qualité des raisins nécessitait une maturation extra longue. Le résultat est très complexe. Nous n'avons pu obtenir que 12 des 400 bouteilles pour la Belgique.

Producer	XXVI Talhas
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	Fernão Pires, Aristo, Perrum
Drinking window	2025-2030
Alc.	13.0%
Vinificatie	en amphore en terre cuite
Rijping	18 mois en amphore en terre cuite (sous une couche d'huile d'olive)

99,46 €