



NaTalha Branco 2022

Deze natuurlijke wijn wordt gemaakt volgens de traditionele productiemethode van Vinho de Talha. Hij wordt gemaakt met alle onaangetaste delen van de druiven (schillen, pitten en een deel van de steeltjes) die, na 4 maanden, dienen als een natuurlijk filter voor de wijn die uit het onderste deel van de Talha-amfoor komt. Het logo op de fles verwijst naar de manier waarop de wijn op natuurlijke wijze "groeit" in de grote amforen van klei en is een eerbetoon aan Moeder Natuur.

Producent	Gerações da Talha
Regio	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Antão Vaz, Roupeiro, Perrum, Diagalves
Drinking window	2024-2029
Alc.	12.5%
Vinificatie	in amfoor (lokaal Talha genoemd)
Rijping	in amfoor gedurende enkele maanden

18,39 €