

# Halfes | Branco Reserva 2020



**Huis** Casa da Tojeira

**Wijn** Branco Reserva

**Jaar** 2020

**Wijnmaker** Nuno Grosso & Felipe Ribeiro

**Achtergrond** Casa da Tojeira is een prachtig 17e-eeuws landhuis, gelegen in het adembenemende Peneda-Gerês National Park. Sinds de oprichting van het huis is er al druiventeelt voor de productie van heerlijke wijnen. Tegenwoordig richt Casa da Tojeira zich op de productie van exclusieve Vinho Verdes, waaronder een heerlijke houtgerijpte witte vinho verde en verleidelijke rode varianten. Het huis fungeert ook als een pittoreske evenementenlocatie en boutique hotel.

**Druivensoort(en)** Alvarinho (65%) & arinto (35%)

**Plaats/Appellatie** Cabeceiras do Basto

**Wijnstreek** Vinho Verde (Basto)

**Land** Portugal

**Kleur** Donkergeel

**Geur** Vanille & tropisch fruit

**Smaak** Mandarijn, vanille en steenvruchten zoals perzik en abrikoos

**Serveertemperatuur** 10 tot 12 graden Celsius. Belucht voor 30 minuten.

**Eten** Gegrilde vis (zoals zalm), gevogelte met een romige saus, krab en kreeft met bisque, lichte kazen zoals burrata of mozzarella

**Alcohol** 11.70%

**Restsuiker** 0.80 gram per liter

**Zuren** 6.20 gram per liter

**PH-waarde** 3.26

**Formaat** 750ml

**Bodem** Graniet bedekt met zand

**Hoogte** 250 tot 350 meter

**Bodembewerking** Conventioneel

**Oogst** Handmatig

**Vinificatie** De druiven worden handmatig geoogst en onsteelt. Hier worden geselecteerde gist aan toegevoegd. De fermentatie vindt plaats in RVS-tanks bij een temperatuur van 14 tot 16 graden Celsius. Hierna rijpt de wijn voor 6 maanden in Frans nieuw eikenhout en 6 maanden op fles.

**Filtering** Platenfilter

