

Bucheiro

Ceiros Malvasia



Streek

Douro Portugal

Druiven

100 % Malvasia Fina

Vinificatie

Traditionele vinificatie waarbij men de schil laat meeweken (maceratie) tot 8 uur. Daarna volgt een koudebehandeling en een gisting onder constante controle van de temperatuur.

Alcoholgehalte

14%.vol.

Rijping

Op inox gedurende 6 maanden.

Beschrijving

Lichtgeel van kleur (citroenkleur) met een mooie schittering in het glas. Evenwichtige neus, zuiver en fruitig. In de mond een stevige aanzet meteen gevolgd door een licht zoete toets. Ook de afdronk duurt tot 5 sec. wat van deze wijn een krachtige, frisse wijn maakt. De wijnboer verkiest om deze wijn niet op eiken vaten te leggen en dat lijkt ons een terechte keuze omdat de wijn zelf al zeer krachtig en evenwichtig is. Ideaal bij visgerechten (kabeljauw, zeetong,....).

Serveren tussen 8 à 10 °C.