



Segredos de São Miguel Alentejano Branco

Segredos de São Miguel is een mooi voorbeeld van een moderne, witte wijn. Met de zuiverheid van een rijpe, gezonde oogst en volop expressie van autochtone Portugese druiven zoals antão vaz, arinto, encruzado en rabo de ovelha. Wijnmaker Alexandre Relvas is technisch geschoold in Bordeaux. Als zoon van de gelijknamige eigenaar is hij de nieuwe generatie in het prachtige bedrijf in de Alentejo, oostelijk van Lissabon. De druiven voor deze witte wijn worden 's nachts en dus koel geoogst. Ze weken gedurende acht uur met de schil, voorafgaand aan de temperatuurgecontroleerde gisting. Na een korte rijping 'sur lie' en in rvs tanks, wordt deze geurige, droge witte wijn gebotteld.



Proefnotitie
Zachtgedroge witte wijn met een aroma van bloemen, honing en licht fruit. De smaak zet soepel en zacht in en eindigt met een frisse, geurige afdronk.

Drinken bij
Prima aperitiefwijn, maar ook zeer geschikt bij koude voorgerechten met vis of salades.



Segredos de São Miguel Alentejano Branco

Segredos de São Miguel is een mooi voorbeeld van een moderne, witte wijn. Met de zuiverheid van een rijpe, gezonde oogst en volop expressie van autochtone Portugese druiven zoals antão vaz, arinto, encruzado en rabo de ovelha. Wijnmaker Alexandre Relvas is technisch geschoold in Bordeaux. Als zoon van de gelijknamige eigenaar is hij de nieuwe generatie in het prachtige bedrijf in de Alentejo, oostelijk van Lissabon. De druiven voor deze witte wijn worden 's nachts en dus koel geoogst. Ze weken gedurende acht uur met de schil, voorafgaand aan de temperatuurgecontroleerde gisting. Na een korte rijping 'sur lie' en in rvs tanks, wordt deze geurige, droge witte wijn gebotteld.



Proefnotitie
Zachtgedroge witte wijn met een aroma van bloemen, honing en licht fruit. De smaak zet soepel en zacht in en eindigt met een frisse, geurige afdronk.

Drinken bij
Prima aperitiefwijn, maar ook zeer geschikt bij koude voorgerechten met vis of salades.



Segredos de São Miguel Alentejano Branco

Segredos de São Miguel is een mooi voorbeeld van een moderne, witte wijn. Met de zuiverheid van een rijpe, gezonde oogst en volop expressie van autochtone Portugese druiven zoals antão vaz, arinto, encruzado en rabo de ovelha. Wijnmaker Alexandre Relvas is technisch geschoold in Bordeaux. Als zoon van de gelijknamige eigenaar is hij de nieuwe generatie in het prachtige bedrijf in de Alentejo, oostelijk van Lissabon. De druiven voor deze witte wijn worden 's nachts en dus koel geoogst. Ze weken gedurende acht uur met de schil, voorafgaand aan de temperatuurgecontroleerde gisting. Na een korte rijping 'sur lie' en in rvs tanks, wordt deze geurige, droge witte wijn gebotteld.



Proefnotitie
Zachtgedroge witte wijn met een aroma van bloemen, honing en licht fruit. De smaak zet soepel en zacht in en eindigt met een frisse, geurige afdronk.

Drinken bij
Prima aperitiefwijn, maar ook zeer geschikt bij koude voorgerechten met vis of salades.