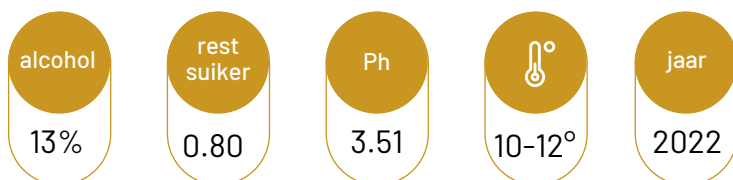


Treixadura

De druiven worden met de hand geoogst en in plukkisten van 15 kg gedaan om beschadiging van de bessen tot een minimum te beperken. Mochten de bessen toch breken, dan zorgen de sleuven in de kisten ervoor dat de vrijgekomen most wegloopt, zo worden ongecontroleerde gisting en mogelijke wijnfouten voorkomen.

Voor de gisting vindt een lichte maceratie met de schillen plaats, waarna de wijn in contact blijft met de fijne droesem (gedurende 8 maanden). Vervolgens rijpt de wijn nog enige tijd op fles om het rijpingsproces te voltooien.



Witte bloemen, ananas, venkel, wilde kruiden



Inox, 8 maanden op droesem



Wit vlees, apéro



Mar de Envero



Spanje



Galicia - Rias Baixas



Zanderig



Treixadura