

Naam van de wijn: Quinta da Calçada - Exuberant

Producent: Adega do Salvador

Herkomstbenaming: Vinho Regional Minho

Druivensoort(en): Alvarinho, Loureiro en Azal

Regio – Terroir – Wijnbedrijf:

Het wijnbedrijf Adega do Salvador is een familieproject van de Mota familie. Zij zetten de nalatenschap voort van één van de pioniers van de streek, Antonio de Lago Cerqueira. Hij startte in de kelders van Casa da Calçada in 1927 met de productie van Vinho Verde. Het door de familie nieuw gebouwde wijnbedrijf is hypermodern en ligt bij de 40 hectare wijngaarden in het sub-district Amarante. Dit is 1 van de 9 districten die allemaal binnen het wettelijk afgebakende Vinho Verde gebied liggen. Amarante ligt wat hoger en kent een iets warmer klimaat. De bodem kenmerkt zich hier met name door het hoge gehalte aan graniet. Omdat in deze wijn en dit sub-district ook de druivensoort Alvarinho wordt gebruikt, heet de wijn geen Vinho Verde maar Vinho Regional Minho.



Vinificatie (wijnbereiding):

In optimale rijpheid worden de druiven handmatig van de diverse geselecteerde wijngaarden geoogst. Deze hebben verschillende zonexposities waardoor de verschillende druivensoorten de kenmerkende Vinho Verde kwaliteit ontwikkelen. Bij binnenkomst worden ze onsteeld en licht geperst. Na een statisch klaringsproces vindt in roestvaststalen tanks onder de 11°C de temperatuur gecontroleerde vergisting plaats voor circa twee weken. Zo behoudt de wijn zijn aromatische expressie. Voor het bottelen wordt de wijn gefilterd.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Wijn met een licht citroengele kleur en een groene zweem. In het begin een vrij ingetogen aroma wat met wat meer zuurstof in het glas loskomt. Daarna een traktatie met heel zacht, tropisch fruit met lichte, frisse groente aroma's. De smaak is levendig en zacht met de frisheid van citrusfruit, groene appels, kruiden en fijne mineraliteit. De levendige, frisse zuurtjes en zachte, fruitige smaken maken je mond heerlijk schoon en zo klaar voor verfijnde visgerechtjes. Drink hem op 10-12°C binnen 4 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Perfect als apéritief, bij sushi, sashimi en een diversiteit aan groente- en visgerechten bijvoorbeeld mosselen, een torentje fruits de mer of gefrituurde calamares met wat citroen.

Smaaktype:

Fris – medium body en elegant aromatisch

Glasadvies: Riedel Chablis/Chardonnay