

Naam van de wijn: Portal da Calçada - Vinho Verde rosé

Producent: Quinta da Calçada

Regio: Rios Minho, Portugal

Druivenras(sen): vinhão

Smaaktype: droog, licht, elegant, levendig en fris

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 9-11°C

Culinair advies: aperitief, picknick, barbecue, gegrilde vis, salades en sushi en sashimi

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling/Zinfandel, Riedel Sommeliers Rosé



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.

Regio:

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden in de vinificatieruimte meteen ontsteeld en voorzichtig pneumatisch geperst, waarna men het sap 24 uur laat rusten om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Daarna laat men het schone sap twee weken lang op roestvrijstalen tanks temperatuur gecontroleerd (15°C) de alcoholische gisting ondergaan. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor rijping en stabilisering. Na 3 maanden wordt de wijn na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Licht zalmroze van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, aardbeien, kruisbessen en rode pruimen. In het smaakpalet tonen van citroen, rode bessen en vanille, die gepaard gaan met een zuivere afdronk met frisse zuren.