Portal da Calçada, Vinho Verde DOC



Deze Vinho Verde is veel meer dan een frisse en fruitige witte wijn: het is een gastronomische, droge en niet-mousserende Vinho Verde, afkomstig van de wijngaarden die grenzen aan het 5-sterrenhotel Relais & Châteaux Casa da Calçada. Deze wijn combineert de frisheid van een ongerept terroir met het vakmanschap van een historisch domein, voor een verfijnde en onvergetelijke zintuiglijke ervaring. Een wijn die elk moment subliem maakt, van het aperitief tot de meest verfijnde gerechten.

Oorsprong: Deze wijn komt uit de bergachtige regio Minho en dankt zijn typische karakter aan de granietbodems en microklimaten die worden beïnvloed door de Atlantische Oceaan. De wijngaarden, gelegen rond Amarante, profiteren van een vochtig en zacht klimaat, ideaal voor de druivensoorten Loureiro en Alvarinho, die hier hun volledige aromatische complexiteit tot uiting brengen.

Druiven: 30% alvarinho,30% loureiro 25% arinto, 15% trajadura

Vinificatie: Traditioneel worden de wijnstokken van deze Vinho Verde op pergola's geteeld, een methode die zorgt voor een goede ventilatie van de druiventrossen en een ideale blootstelling aan de zon. De druiven, die voornamelijk met de hand worden geoogst, worden zorgvuldig geselecteerd voordat ze worden ontsteeld en voorzichtig geperst. Na een statische decantatie fermenteert de most ongeveer 15 dagen in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur, waardoor alle frisheid en fruitige aroma's behouden blijven. Ten slotte wordt de wijn gefilterd en gestabiliseerd voordat hij wordt gebotteld, wat resulteert in een droog, levendig en elegant profiel.

Degustatie: Deze wijn valt op door zijn heldere, glanzende citroenkleur. In de neus onthult hij intense aroma's van wit fruit en citrusvruchten, versterkt door delicate bloemige tonen. In de mond is hij fris, droog en licht, met een minerale afdronk en een zuurgraad die hem zeer drinkbaar maakt.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij gegrilde gamba's, spiesjes van mosselen met gerookt spek of een royale paella. Hij is dorstlessend bij warm weer en ook ideaal als aperitief of bij zomerse salades, waar hij elke hap een vleugje frisheid en lichtheid geeft. Zijn levendige zuurgraad en fruitige aroma's maken hem tot de perfecte metgezel voor zonnige maaltijden en gezellige momenten.

- Gamba's "à la plancha"
- Brochette van mosselen met gerookt spek
- Paella
- ...