Quinta da Calçada, Vinho Verde, 100% Alvarinho



Deze Vinho Verde 100% Alvarinho, afkomstig van de uitzonderlijke percelen van Quinta da Calçada, combineert minerale elegantie en fruitige diepte, voor een uitgesproken gastronomisch en droog profiel. Hij wordt verbouwd op een steenworp afstand van het 5-sterrenhotel Calçada en belichaamt de perfecte combinatie van wijnbouwtraditie en een uitzonderlijke wijntoeristische ervaring.

Oorsprong: De Alvarinho-wijngaarden, die op traditionele wijze worden geteeld, profiteren van een uniek terroir in de regio Minho. De directe nabijheid van het hotel Calçada voegt een extra dimensie toe aan de ervaring en nodigt uit tot een meeslepende wijnproeverij in het hart van een historisch domein.

Druiven: 100% Alvarinho

Vinificatie: De zorgvuldig geselecteerde druiven worden ontsteeld en voorzichtig geperst. Na statische decantatie vindt de gisting plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur gedurende ongeveer 15 dagen, waardoor de aromatische zuiverheid en frisheid van de druivensoort behouden blijven.

Degustatie: De citroengele kleur onthult een evenwichtige neus, waarin aroma's van rijp wit fruit samengaan met subtiele minerale tonen. In de mond ontvouwt de wijn een genereus volume en een lange, aanhoudende afdronk, ideaal om te combineren met verfijnde gerechten. Verfrissend bij warm weer, verleidt hij door zijn frisheid en structuur, zonder enige sprankeling.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: De Alvarinho-wijngaarden, die op traditionele wijze worden geteeld, profiteren van een uniek terroir in de regio Minho. De directe nabijheid van het hotel Calçada voegt een extra dimensie toe aan de ervaring en nodigt uit tot een meeslepende wijnproeverij in het hart van een historisch domein.

- Garnaalkroketten
- Gemarineerde octopus (in azijn)
- Varkenssauté op Alentejana wijze met schaaldieren
- Gallega gebakken octopus
- Choucroute, zuurkool
- Gepaneerde wijtingfilet
- ...