Art Terra Tinto, Alentejano



Deze biologische rode wijn uit de Alentejo combineert kracht en frisheid en geeft een authentieke expressie van zijn terroir van klei en leisteen. Hij is het resultaat van een gedurfde assemblage van touriga nacional en syrah, gevinifieerd volgens traditionele methoden, en belichaamt het perfecte evenwicht tussen traditie en moderniteit, voor een genereuze wijn met een grote aromatische zuiverheid.

Oorsprong: De wijngaarden zijn gelegen in de buurt van Évora, profiteren van een warm mediterraan klimaat en klei-schistbodems, ideaal voor een langzame en evenwichtige rijping van de druiven. Deze unieke omstandigheden geven de wijn zijn kenmerkende mineraliteit en elegante tanninestructuur.

Druiven: 40% alicante bouschet, 40% touriga nacional, 20% syrah

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, ontsteeld en vervolgens 48 uur gemacereerd voordat ze worden gefermenteerd in open tanks bij een gecontroleerde temperatuur (22-28 °C), met automatische pigeage. De malolactische gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisheid en het karakter van het fruit behouden blijven.

Degustatie: De dieprode kleur kondigt een complexe neus aan van wilde bessen, muntblaadjes, sinaasappelschil en witte bloemen. In de mond verleidt hij door zijn beheerste kracht, zijn verkwikkende frisheid, rijpe en zijdezachte tannines en een aanhoudende afdronk met kruidige tonen.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij geroosterd rood vlees, wild of varkensvleesgerechten, maar ook bij gerookte smaken en gestoofde gerechten. Zijn volle en fruitige profiel maakt hem tot een perfecte begeleider van gerijpte kazen of Iberische vleeswaren.