Caminos Cruzados Branco, Dao DOP



Het is een domein dat moderniteit en traditie combineert. Moderniteit door de in 2017 gebouwde en ecologisch en duurzaam ontworpen kelder. De apparatuur maakt de vinificatie van frisse, harmonieuze en gastronomische wijnen mogelijk. Deze witte wijn is samengesteld uit drie traditionele druivensoorten om een evenwicht te bereiken dat kenmerkend is voor de goede witte wijnen van deze streek.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op granietbodems op 400 meter hoogte in het bergachtige Dão-gebied. Het continentale klimaat, getemperd door de hoogte, zorgt voor een langzame rijping en natuurlijke frisheid.

Druiven: Encruzado, cerceal-branco et malvasia-fina

Vinificatie: Handmatige oogst, zachte persing, koude vergisting in roestvrijstalen tanks om de primaire aroma's te behouden. Rijping op fijne lies gedurende 4 maanden voor extra volume en complexiteit.

Degustatie: Lichtgele kleur met groene schakeringen. Fijne neus van witte bloemen, groene appel, citroen en een hint van verse amandel. In de mond een levendige aanzet met frisse zuren en een licht krijtachtige textuur. De afdronk is zuiver, ziltig en aanhoudend.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Combinatie gerechten: Perfect bij garnaalkroketten, ceviche van dorade of warme geitenkaassalade. Ook heerlijk bij aspergerisotto.

- Gallega gebakken octopus
- Zeeëgel
- ...