Caminhos Cruzados Tinto, Dao DOP



Als we het over Caminos Cruzados hebben, hebben we het over de nieuwe Dao. De familie Santos heeft er alles aan gedaan om moderne wijnen te maken zonder ook maar iets van de typiciteit van de Dao te verliezen. De ultramoderne wijnmakerij werd in 2017 voltooid met het oog op duurzaamheid. De traditionele druivenrassen worden geteeld op granietbodems waar het gras regelmatig wordt begraasd door kuddes die onderweg mest geven. Ecologie, duurzaamheid, biodiversiteit en bruikbaarheid zijn de sleutelwoorden die de Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz & Jaen druiven transformeren tot een eigentijdse, fruitige en gulle wijn.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op graniet- en zandbodems op gemiddeld 400 meter hoogte. Het continentale klimaat met koele nachten zorgt voor aromatische expressie en evenwichtige zuren.

Druiven: Touriga Nacional 35%, Alfrocheiro 30%, Tinta Roriz 20% & Jaen 15%

Vinificatie: Maceratie gedurende 10 dagen bij gecontroleerde temperatuur, vergisting in roestvrijstalen tanks, gevolgd door gedeeltelijke rijping van 6 maanden in Franse eiken vaten.

Degustatie: Diep robijnrood. Aroma's van rijpe rode vruchten, viooltjes, zachte kruiden en een vleugje grafiet. In de mond fijne tannines, een mooi evenwicht tussen frisheid en rondheid, en een lange, licht rokerige afdronk.

Bewaarpotentieel: 2 tot 3 jaar

Combinatie gerechten: Heerlijk bij varkenshaas met mosterdsaus, moussaka of een gourmetburger. Ook uitstekend bij gratin dauphinois.

- Stoverij van rund met olijven
- ...