



Casa de Santar Branco

Dão, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. De bodems bestaan uit graniet, met een bovenlaag van grind en klei.

VINIFICATIE: De ontsaalde druiven krijgen een schilnweking van 24 uur en worden 15 dagen apart op lage temperatuur vergist in tanks van roestvrijstaal. De wijn rijpt vervolgens 30 dagen op de gistcellen in de RVS-tanks.

DRUIVEN: encruzado (40%), cerceal (30%), bical (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Elegante wijn met aroma's van rijpe peer, tropisch fruit, citrus en honing. Bical zorgt voor een fris fundament in deze wijn.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 8°C als aperitief of in combinatie met gegrilde vis, salades en diverse pastagerechten.

WEETJE: Slechts 10% van de wijnen van Casa de Santar is wit. Het overgrote overige deel is rood. Encruzado is een hoogwaardig wit inheems druivenras dat wijnen voortbrengt met een licht 'vetje' zoals chardonnay dat ook wel kan doen.



CASA DE SANTAR

EST. 1790



Casa de Santar werd opgericht aan het einde van de 18e eeuw en is één van de meest iconische wijn producerende landgoederen in Dão. Het wijnhuis kent een lange geschiedenis met een uitstekende reputatie. Het landgoed is al 13 generaties lang verbonden aan dezelfde familie en is gevestigd in een prachtig herenhuis uit de 17e eeuw met een oude kelder die nog altijd dienstdoet als wijnkelder. Deze historische omgeving in Dão, die onder meer een rijtuigenmuseum omvat, verdient een echte rondleiding: in de kelders worden de oudste oogsten bewaard en beschermd in een prachtige omgeving, met als hoogtepunt van de tour de ongelooflijk oude koperen distilleerketel. Desalniettemin wordt er bij Casa de Santar gebruik gemaakt van de modernste technieken om topkwaliteit wijn te maken van inheemse druivenrassen. De generatie die nu aan het roer staat, timmert dan ook flink aan de weg. Net als generatiegenoten houden ze hier de tradities in ere, maar omarmen ze ook vernieuwing.