



Casa de Santar Tinto

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 ontslechte druiven ondergaan een schilnweking van 24 uur. De vergisting vindt plaats op 26 graden Celsius in roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt vervolgens 6 maanden in Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: aragonez (50%), touriga nacional (30%), alfocheiro (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Smakelijke, robijnrode wijn waarin kersen- en bessenfruit de boventoon voeren. De smaak is vol en pittig met een frisse ondertoon door de granietbodem en wat zoete kruiden en toast door de houtrijping.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer deze verfijnde wijn bij gerechten met gestoofd of gegrild lamsvlees, rundvlees of bij kalfsstaartstuk met sjalotten en bospaddenstoelen.

WEETJE: 40% van de druivenstokken in de wijngaarden van Casa de Santar is ouder dan 30 jaar en 40% tussen de 20 en 25 jaar. Slechts 30% van de stokken is jonger dan 10 jaar. Hoe ouder de stokken, hoe complexer en verfijnder de wijnen.



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.