



Cabriz Rosé

Dão, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Landklimaat met droge, hete zomers en koude winters. De bodems bestaan uit graniet, met een bovenlaag van grind en klei.

VINIFICATIE: De ontsaalde druiven worden geperst en op 15°C vergist in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn minimaal 2 maanden op fles.

DRIUVEN: touriga nacional (50%), alfocheiro (50%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Intens fruitig met aroma's van vers rood fruit zoals aardbei, framboos en blauwe bessen. De smaak is zacht, vol en fris.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 8°C als aperitief of bij mediterrane, Chinese en Indiase gerechten.



De huidige generatie Portugese wijnproducenten is ambitieus en timmert flink aan de weg. Ze houdt de tradities in ere, maar omarmt óók vernieuwing. De Portugese wijnbouw is continu in ontwikkeling en de mogelijkheden blijken onbegrensd. Zo worden rode wijnen steeds fruitiger en verteerbaarder en verschijnen er ook steeds meer frisse witte wijnen op de markt. De combinatie van inheemse druivenrassen met de nieuwste technieken en internationale kennis levert eigennzinnige kwaliteitswijnen op. Niet voor niets worden ze in toenemende mate ontdekt door wijnliefhebbers die op zoek zijn naar moderne wijnen met een geheel eigen karakter. Cabriz maakt dit soort wijnen inmiddels al bijna dertig jaar en was in de jaren negentig een van de belangrijkste pioniers in de Dão. In de glooiende heuvels aan de gelijknamige rivier bouwde Cabriz onlangs een gloednieuwe winery die van alle moderne technieken voorzien is.