



Cabriz Tinto Organic

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 vergisten in roestvrijstalen tanks, waarbij de most regelmatig wordt omgeroerd, De wijn rijpt 18 maanden in RVS en dan nog 3 maanden op fles.

DRUIVEN: touriga nacional, aragonez

GEUR & SMAAK: Biologische robijnrode wijn met paarse reflecties en aroma's van fris rood fruit. De smaak is vol, soepel en fruitig met een elegante afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij mediterrane, Chinese en Indiase gerechten, rijpe kazen, kip, rood vlees, rijke vegetarische en visgerechten en pasta's.



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.