



Casa de Santar Branco Reserva

Dão, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan-continentaal klimaat met warme zomers en koude winters. Het gebied kenmerkt zich door een ruig landschap met een ondergrond van graniet en een bovenlaag van grind en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden volledig onsteeld en vergist op 18°C. 50% van de wijn fermenteert en rijpt 6 maanden in licht getoaste Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: encruzado (50%), bical (30%), cerceal branco (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Frisse wijn met fruitige aroma's van vanille, citrus, ananas, papaja en appel.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief of bij niet al te pikante gerechten met gegrilde vis, wit of rood vlees. Serveer de wijn op 10°C.

WEETJE: Encruzado komt vrijwel nergens anders ter wereld voor dan in de Dão-regio en kan dus met recht een inheemse Portugese druif worden genoemd.



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.