



Casa de Santar Tinto 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 ontscheld en worden vergist op een constante temperatuur van 26°C. Daarna rijpt de wijn 12 maanden in Franse eikenhouten vaten en 6 maanden op fles.

DRUIVEN: touriga nacional (50%), alfrocheiro (25%), aragonez (25%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Expressieve wijn met aroma's van zwarte kers, pruim, blauwe bes, vanille, chocolade en paddenstoel. Vol van smaak en complex met een fluwelen afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Ideaal om te drinken bij gerijpte kazen en gerechten uit de Mediterrane, Chinese, Indiase of Afrikaanse keuken. Serveer de wijn op 18°C.

WEETJE: De druif aragonez is in Portugal ook wel bekend als tinta roriz maar kennen we in Nederland beter onder zijn Spaanse naam: tempranillo.



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.