



Casa Santos Lima Colossal Reserva Branco

Lisboa, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent voornamelijk elementen van kalk en klei.

VINIFICATIE: Na fermentatie rijpt de wijn 6 maanden op zijn gistcellen. 25% van de wijn rijpt een aantal maanden op gebruikte Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: chardonnay, arinto

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Frisse wijn met rijke, fruitige aroma's. Denk aan smaken van papaja, grapefruit, appel, kruisbes en vanille. De arinto zorgt voor een mooi zuurtje.

SERVEERSUGGESTIE: De Colossal Reserva Branco combineert goed met pastagerechten, schelpdieren, magere vis of varkensvlees.

WEETJE: De arinto-druif is een van de oudst bekende druivenrassen van Portugal. Deze druif heeft een hoog zuurgehalte en kan goed ouderen. Hierdoor doet hij denken aan riesling.



Casa Santos Lima is een familiebedrijf dat wijn maakt in vijf Portugese wijngebieden. Het belangrijkste domein is gevestigd in Alenquer, zo'n veertig kilometer ten noorden van Lissabon. Alenquer is een prachtig ongerept gebied, dat niet alleen beroemd is om zijn fotogenieke dorpjes, maar ook om zijn interessante wijndomeinen waar al eeuwenlang wijn wordt gemaakt. Casa Santos Lima is daar een mooi voorbeeld van. Het wijnhuis werd ooit opgericht door Joaquim Santos Lima en behoorde aan het einde van de negentiende eeuw al tot een van de grootste producenten en exporteurs van Portugal. Tegenwoordig omvatten de wijngaarden op de verschillende domeinen in totaal 400 hectare en maakt Casa Santos Lima wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ze worden gemaakt van Portugese druivenrassen, soms aangevuld met internationale rassen zoals cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, sauvignon en chardonnay.