



## Casa de Vila Verde Galodoro Alvarinho Vinho Verde, Portugal

**KLIMAAT & TERROIR:** Atlantisch klimaat met koele, natte winters en gematigd warme zomers. Er valt veel neerslag en de vruchtbare bodem bevat veel graniet en klei.

**VINIFICATIE:** Na de oogst worden de druiven volledig ontschuld, gekneusd en geperst. Vergisting vindt plaats tussen 12°C en 14°C gevolgd rijping 'sur lie' tot aan de botteling.

**DRUIVEN:** alvarinho

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Intens aroma met tonen van bloemen en gele appel. Fris en fruitig met een intense smaakimpressie en een aangename afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijk als aperitief of in combinatie met vis, zeevruchten of een zomerse salade.

**WEETJE:** Vinho Verde komt uit de noordelijke kuststrook van Portugal. De term 'Verde' geeft aan dat het om een jeugdige wijn gaat en heeft niets met de kleur te maken. Hoewel deze streek bekend staat om haar prachtige groene omgeving.



CASA DE  
VILA VERDE



Vinho Verde is de grootste DOC van Portugal en het gebied valt samen met het regionale wijngedebied Vinho Regional Minho. De wijngaarden van Casa de Vila Verde zijn gelegen rond het zonovergoten, historische herenhuis op een eeuwenoud landgoed. Het geheel omvat bossen, prachtige tuinen en is beroemd om zijn mooie hortensia's. De wijngaarden beslaan 42 hectaren en zijn beplant met lokale druiven die typisch zijn voor de regio en ook grotendeels in de vinho verde terecht komen: loureiro, trajadura, avesso, espadeiro, alvarinho - de Portugese naam voor de Spaanse albariño. Doordat het klimaat relatief koel en vochtig is en het groeiseizoen lang, ontwikkelen de druiven intense aroma's en kenmerken de wijnen zich door veel frisheid en mineraliteit. Ook het graniet in de bodem geeft de wijnen een mineralig karakter.