



## São Lourenço Branco

### Bairrada, Portugal

**KLIMAAT & TERROIR:** Atlantisch beïnvloed klimaat, beschermd door de bergketens Caramulo en Bussaco. De wijngaarden liggen op glooiende heuvels van klei-kalksteenbodems.

**VINIFICATIE:** Fermentatie vindt plaats in roestvrijstaal, waarna ca. 20% in gebruikt Frans eikenhout rijpt gedurende 12 maanden, om weer te worden overgeheveld in rvs. Na botteling vindt nog enkele maanden flesrijping plaats.

**DRUIVEN:** chardonnay, sauvignon blanc, arinto, cerceal

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Zacht aroma van grapefruit, citroen, steenfruit zoals witte perzik en tonen van natte stenen. Ook licht gebrande aroma's. De medium-bodied, met levendige zuren en een aanhoudende mineraliteit die zich vertaalt in een sappige en verfrissende afdrank.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijk als aperitief bij allerlei hapjes, en bij gerechten met schaal- en schelpdieren en vis.

**WEETJE:** Bairrada staat al meer dan een eeuw bekend om zijn erfgoed van mousserende wijn, maar daar is recentelijk erkenning bijgekomen voor de rode en witte stille wijnen.

São Lourenço



In het kleine dorpje São Lourenço do Bairro, in het hart van de kalkstenen breuklijn van Bairrada, bevinden zich de wijngaarden van Colinas de São Lourenço. Het landgoed bevat 61 hectare wijngaarden, gelegen op een kalkrijke-kleiachtige bodem op de glooiende heuvels van de regio in de nabijheid van de Atlantische Oceaan. Vanwege de gelijkenis tussen klimaat en bodem wordt deze wijnstreek vaak vergeleken met de wereldberoemde regio Bordeaux. De wijngaarden van Colinas de São Lourenço zijn voornamelijk aangeplant met cabernet sauvignon, touriga nacional, merlot, petit verdot, pinot noir, pinot meunier, chardonnay, arinto en sauvignon blanc. Een mix dus van inheemse en internationale druivensoorten. Ze worden, typisch Bairrada, gecombineerd om opvallende stille en mousserende wijnen te produceren die afkomstig zijn van terroirs die tot de beste van Portugal behoren.