



Quinta do Conde Galodoro 10 Barricas Reserva

Alenquer, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: De omgeving van Lisboa kenmerkt zich door milde winters en frisse zomernachten. De bodems zijn rijk aan klei en kalksteen.

VINIFICATIE: 6 tot 8 maanden rijping in Franse, Amerikaanse en Portugese eikenhouten vaten van 250 liter.

DRUIVEN: touriga nacional (40%), castelão (30%), cabernet sauvignon (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Met een elegante en complexe structuur is dit een volle wijn vol heerlijke aroma's van rijp rood fruit en kruidigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij steak en andere barbecuegerechten, bij stoofpotten, stevige kazen en charcuterie.

WEETJE: Het blenden van inheemse en internationale druivenrassen is een kunst die ze in Portugal uitstekend verstaan.



De wijngaarden van familiebedrijf Quinta do Conde strekken zich uit over ongeveer 160 hectare en zijn beplant met inheemse en internationale druiven als arinto, fernão pires, sauvignon blanc, touriga nacional, touriga franca, tinta roriz en syrah. Quinta do Conde ligt 45 km ten noorden van Lissabon, in Alenquer, een regio met een eeuwenoude wijntraditie en prachtige landschappen. De milde winters en de frisse zomeravonden zijn perfect voor de productie van kwaliteitsdruiven. De bodems zijn rijk aan klei en kalksteen uit de Juraperiode – er zijn verschillende voorbeelden van fossielen uit die tijd gevonden. De wijngaarden zijn geplant op glooiende hellingen met een uitstekende blootstelling aan de zon en het klimaat wordt getemperd door de nabijgelegen Atlantische Oceaan. De zeebries draagt bij aan de productie van wijnen met een aangename zuurgraad, zeer karakteristiek voor de regio.