



Colinas de São Lourenço CalCariO3 Principal Chardonnay

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 in rvs, dan rijping in Franse eikenhouten vaten van 300 l. gedurende 6 - 9 maanden, gevolgd door 3 maanden rijping in vaten van 2000 l.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Heldergeel met groenachtige tint. De eerste indruk van lichte geroosterde tonen maakt plaats voor citroen- en steenfruit in combinatie met natte stenen. Medium-bodied, met levendige zuurgraad en mineraliteit en een heldere, frisse afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer tussen 8-10 C°. Lekker bij zeevruchten, gegrilde vis, wit vlees en als aperitief.

WEETJE: De druiven in deze wijn krijgen alleen het vocht dat de natuur ze geeft, er wordt helemaal niet geïrrigeerd in de wijngaarden.



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.