



Casa Santos Lima Quid Pro Quo Reserva

Alentejo, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Warm landklimaat met mediterrane invloeden. Grote open landschappen en droge velden met weinig neerslag creëren ideale omstandigheden voor geconcentreerde, expressieve wijnen.

VINIFICATIE: Na het ontstelen en pletten ondergaan de druiven 24 uur koude maceratie. Gisting in roestvrij staal, daarna 5 maanden rijping in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: arinto (50%), antão vaz (50%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Noten van citrus, perzik, vanille en nootmuskaat. Frisse, elegante en lange afdronk met uitgebalanceerde zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Zeer veelzijdige wijn, die in staat is om een breed scala aan gerechten te begeleiden, van voorgerechten tot pasta, gegrilde vis en licht gekruide vleesgerechten.

WEETJE: Quid pro quo is Latijn en betekent: voor wat hoort wat.



Casa Santos Lima is een familiebedrijf dat wijn maakt in vijf Portugese wijngebieden. Een daarvan is Alentejo, een heet en heuvelachtig gebied dat bijna een derde van de oppervlakte van Portugal beslaat. Vooruitstrevende en avontuurlijke wijnmakers hebben de veelal verlaten wijngaarden van Alentejo de laatste jaren nieuw leven ingeblazen. Daarbij ook Casa Santos Lima. Het wijnhuis, dat werd opgericht door Joaquim Santos Lima, 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.