Graça da Pedra Alvarinho

Vinho Verde, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Door de Atlantische Oceaan beïnvloed klimaat. De wijngaarden zijn geplant op graniet en worden niet geïrrigeerd.

VINIFICATIE: Rijping gedurende 6 tot 9 maanden in roestvrij staal.

DRUIVEN: alvarinho

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Heldergeel met groenachtige tinten. Uitgesproken aroma van citrusfruit zoals bloedsinaasappel en grapefruit, met enkele tonen van steenfruit. Medium-bodied, met levendige zuren. Lange, verfrissende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveren op 8-10 graden. Bij verse zeevruchten zoals garnalen, krab, gestoomde mosselen en kokkels. Past ook prachtig bij ceviche. Ook perfect bij vegetarische gerechten.

WEETJE: Het kapelletje en de enorme kei op het etiket zijn meer dan een mooi plaatje; het verwijst naar een echt gebouw op het landgoed. Pedra betekent 'steen' in het Portugees, en de kei komt dan ook nog eens terug in de naam van de quinta.

Vegan

QUINTA DA PEDRA

Quinta da Pedra is een historisch landgoed gelegen in het hart van Monção en Melgaço, de meest gerenommeerde subregio van Vinho Verde in het noorden van Portugal. De quinta dateert uit de 17e eeuw en wordt beschouwd als een van de oudste en belangrijkste in de regio Alto Minho. Het landgoed beslaat ongeveer 30 hectare, met wijngaarden geplant op diepe, granieten bodems. De ligging van het land in een vallei zorgt voor een unieke combinatie van klimatologische omstandigheden, waarbij wordt geprofiteerd van een overvloedige watervoorziening en diverse blootstelling aan de zon. De wijngaarden worden gecultiveerd met behulp van traditionele droge landbouwmethoden, de nadruk ligt hierbij op duurzaamheid en de natuurlijke kwaliteiten van het terroir. De alvarinho-wijnstokken van Quinta da Pedra zijn geplant met een hoge dichtheid, wat bijdraagt aan de kwaliteit en concentratie van de wijnen.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978