



Colinas de São Lourenço Calcario do Principal Tinto

Bairrada, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: De 61 hectare wijnstokken van het landgoed zijn verspreid over de rijke klei-kalksteenbodems die de glooiende heuvels van dit landgoed domineren.

VINIFICATIE: 24 maanden rijping in gebruikte Franse eikenhouten vaten van 225 liter. Daarna rijpt de blend nog 2 jaar in roestvrijstalen vaten en 6 maanden op fles.

DRUIVEN: touriga nacional (50%), cabernet sauvignon (40%), merlot (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Diep robijn van kleur. Nog gesloten aroma van donker fruit zoals braam en pruim, gecombineerd met zonneroosje, balsamicotonen en leer. Vol, met kalkachtige tannines omhuld met geconcentreerd fruit. Levendige zuurgraad. Lange, kruidige afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Past uitstekend bij gerechten met gegrild vlees, zoals een lamsrack met rozemarijn en knoflook, en bij gerijpte harde kazen.

WEETJE: De letters CaCO₃ springen eruit op het etiket. Het is de chemische formule van calciumcarbonaat, een mineraal dat natuurlijk voorkomt in kalksteen. De naam eert dus het kalksteenrijke terroir van deze wijn.



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.