



Quinta da Espiga Branco

Lisboa, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent voornamelijk elementen van kalk, kiezel en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden in de nacht en ochtend geoogst, gekoeld, onsteeld en ingeweekt in roestvrijstalen vaten. Na de vergisting rijpt de ongefilterde wijn korte tijd op z'n eigen gistbezinksel.

DRUIVEN: fernão pires, verdelho, arinto, moscatel, sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Harmonieuze, bleekgele wijn met exotische aroma's van onder andere citrus en mango. Heerlijk sappig, met in de smaak rijp fruit maar met ook veel frisheid.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief of begeleider van vis- of lichte witvleesgerechten.

WEETJE: Portugal telt ruim 250 inheemse druivenrassen en die worden veel geblend. Ook hier: fernão pires heeft uitgesproken aroma's, verdelho een hoge zuurgraad en arinto zorgt voor de frisse afdronk. De zoete moscatel en grassige sauv doen de rest!



CASA SANTOS LIMA



Casa Santos Lima is een familiebedrijf dat wijn maakt in vijf Portugese wijngebieden. Het belangrijkste domein is gevestigd in Alenquer, zo'n veertig kilometer ten noorden van Lissabon. Alenquer is een prachtig ongerept gebied, dat niet alleen beroemd is om zijn fotogenieke dorpjes, maar ook om zijn interessante wijndomeinen waar al eeuwenlang wijn wordt gemaakt. Casa Santos Lima is daar een mooi voorbeeld van. Het wijnhuis werd ooit opgericht door Joaquim Santos Lima en 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.