



Quinta da Espiga Rosado

Lisboa, Portugal

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

VINIFICATIE: Na de oogst worden de trossen onsteelt en gekneusd, dit wordt gevolgd door een pelliculaire maceratie. Na de persing volgt de vergisting op een lage temperatuur van 10°C tot 12°C.

DRUIVEN: castelão, cabernet sauvignon

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Aromatisch aroma van aardbei en framboos. Frisse en fruitige smaak van rood fruit met een verkwikkende afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief of in combinatie met salades, zeevruchten of Aziatische gerechten.

WEETJE: De druivensoort castelão is een kruising tussen cayetana blanca en alfrocheiro en is in Portugal ook bekend als periquita en João de Santarém. Het is een veelzijdige druif die zowel als cépage-wijn als in blends wordt gebruikt.



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.