



Quinta da Espiga Tinto

Lisboa, Portugal

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

VINIFICATIE: De ontsteelde trossen worden direct licht geperst en en op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks. Een deel van de wijn ondergaat een korte houtrijping.

DRUIVEN: castelão, tinta roriz, touriga nacional, syrah, alicante bouschet

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Dieprode kleur. Aangename houttonen door een gedeeltelijke rijping op eikenhout. Daarnaast kersenfruit, een volle, krachtige, maar sappige smaak met soepele tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij geroosterd vlees en licht gerijpte kazen.

WEETJE: Door een herbeplantingsprogramma bestaat twee derde deel van het areaal uit vrij jonge stokken (1990). Daarnaast is ruimte gemaakt voor experimentele wijngaarden waar voor onderzoek nog zo'n 50 andere druivenrassen worden geteeld.




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.