



Cabriz Tinto

Dão, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. De bodems bestaan uit graniet, met een bovenlaag van grind en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden bij aankomst in de kelder direct ontsteeld en licht gekneusd. Na de vergisting rijpt de wijn zes maanden in Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: alfrocheiro (40%), touriga nacional (30%), aragonez (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Levendig en elegant met rijpe rode en donker bessen, zoete kruiden, bescheiden hout en een verrassende frisheid.

SERVEERSUGGESTIE: Licht gekoeld heerlijk als borrelwijn, bij charcuterie en / of bij gerechten met rood vlees of gevogelte.



De huidige generatie Portugese wijnproducenten is ambitieus en timmert flink aan de weg. Ze houdt de tradities in ere, maar omarmt óók vernieuwing. De Portugese wijnbouw is continu in ontwikkeling en de mogelijkheden blijken onbegrensd. Zo worden rode wijnen steeds fruitiger en verteerbaarder en verschijnen er ook steeds meer frisse witte wijnen op de markt. De combinatie van inheemse druivenrassen met de nieuwste technieken en internationale kennis levert eigennuttige kwaliteitswijnen op. Niet voor niets worden ze in toenemende mate ontdekt door wijnliefhebbers die op zoek zijn naar moderne wijnen met een geheel eigen karakter. Cabriz maakt dit soort wijnen inmiddels al bijna dertig jaar en was in de jaren negentig een van de belangrijkste pioniers in de Dão. In de glooiende heuvels aan de gelijknamige rivier bouwde Cabriz onlangs een gloednieuwe winery die van alle moderne technieken voorzien is.