

Naam van de wijn: Portal da Calçada Branco

Producent: Adega do Salvador

Herkomstbenaming: Vinho Verde DOC

Druivensoort(en): Loureiro, Arinto, Azal en Trajadura

Regio – Terroir – Wijnbedrijf:

Het wijnbedrijf Adega do Salvador is een familieproject van de Mota familie. Zij zetten de nalatenschap voort van één van de pioniers van de streek, Antonio de Lago Cerqueira. Hij startte in de kelders van Casa da Calçada in 1927 met de productie van Vinho Verde. Het door de familie nieuw gebouwde wijnbedrijf is hypermodern en ligt bij de 40 hectare wijngaarden in het sub-district Amarante. Dit is 1 van de 9 districten die allemaal binnen het wettelijk afgebakende Vinho Verde gebied liggen. Amarante ligt wat hoger en kent een iets warmer klimaat. De bodem kenmerkt zich hier met name door het hoge gehalte aan graniet.



Vinificatie (wijnbereiding):

In optimale rijpheid worden de druiven handmatig van de diverse geselecteerde wijngaarden geoogst. Deze hebben verschillende zonexposities waardoor de verschillende druivensoorten de kenmerkende Vinho Verde kwaliteit ontwikkelen. Bij binnenkomst worden ze ontsleed en licht geperst. Na een statisch klaringsproces vindt in roestvaststalen tanks onder de 11°C de temperatuur gecontroleerde vergisting plaats voor circa twee weken. Zo behoudt de wijn zijn aromatische expressie. Voor het bottelen wordt de wijn gefilterd.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Wijn met een licht citroengele kleur. De kenmerkende lichte Vinho Verde sprankeling zorgt ervoor dat de aroma's uit het glas omhoog stijgen. Citrusfruit, granny smith appels en florale geuren wisselen elkaar af. De levendige, frisse zuurtjes en intens fruitige smaken maken je mond heerlijk schoon en zo klaar voor verfijnde visgerechtjes. Drink hem op 8 a 10°C binnen 3 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Perfect als apéritief, bij sushi, sashimi en een diversiteit aan visgerechten. Mosselen, een torentje fruits de mer of een gebakken roodbaars met wat citroen.

Smaaktype:

Fris – licht en elegant aromatisch

Glasadvies: Riedel Chianti/Riesling