



CASAL MONTEIRO BRANCO, DO TEJO DOC

Druivensoort: 50% Arinto, 50% Fernão Pires
Herkomst: Tejo (Ribatejo. Regio Lissabon), Portugal

Quinta do Casal Monteiro

Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau.

Awards: 87 punten Robert Parker Juni 2014, Silver Medal Challenge Wines of Portugal, Wine Enthusiast 88 punten en BEST BUY Augustus 2014!

Karakter: De wijn stijlvol, harmonieus met een geur en smaak appel en tropisch fruit waaronder perzik. Door zijn fraaie structuur (mondgevoel) past deze wijn bij bijzonder veel gerechten en behoudt hij zijn smaak. Een gastronomische wijn voor alle seizoenen. De afdronk is klassiek, lang en zacht. Bewaarpotentieel: 4 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door visgerechten (van zalm tot zonnevis), vispasta's, vissalades, wit vlees, kalfsvlees, wild, gevogelte, salade's maar ook door een zomerse barbecue. Een combinatie met lamsvlees en zachte kazen is bijzonder fraai.

Vinificatie: De druiven worden ontsleed en langzaam pneumatisch geperst. Om de wijn een hoge kwaliteit te laten krijgen worden de druiven vergist op een temperatuur van exact 16°C. Hierdoor ontstaat een zachte en fruitige wijn met veel structuur. Na 6 weken rijping op RVS wordt de wijn gebotteld. Alcohol: 13,0%

