



## CASAL MONTEIRO ROSÉ - VINHO REGIONAL TEJO (IGP)

Druivensoort: 100% Castelão

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. De gekozen druif Castelão gedijt uitstekend bij de bodem en het microklimaat.

**Karakter:** De roséwijn is stijlvol, toegankelijk, smaakvol en harmonieus met een geur en smaak van framboos en rijpe aardbei. De structuur is wat men van een uitstekende roséwijn mag verwachten: vriendelijk en ietwat vetzig. De frisse zuren zijn uitstekend in balans met het fruit waardoor een hoog niveau bereikt, maar zijn vriendelijkheid behoudt. Een rosé voor alle seizoenen. De afdronk is klassiek, lang, droog en fruitig. Bewaarpotentieel: 3 jaren.

**Gastronomie:** Deze wijn laat zich prima begeleiden door visgerechten (van zalm tot zonnevis), vispasta's, zeevruchten, pittige gerechten, oosterse gerechten, wit vlees, kalfsvlees, salades maar ook door een zomerse barbecue. Een combinatie met schelpdieren 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 8 weken rijping op RVS wordt de wijn gebotteld. Alcohol: 12,0% Wijnmaker: Pedro Guimarães

