



CASAL MONTEIRO TINTO - DO TEJO DOC

ROBERT PARKER 86 POINTS

Druivensoort: 40% Touriga Nacional, 30% Syrah, 30% Merlot
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. Foto onder: Miguel de Jesus en John de Bruijn, mei 2012, op het Quinta (chateau) de Casal Monteiro.

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 druiven passen uitstekend bij de bodem en het klimaat.

Karakter: Zeer fraaie lekkere fruitige wijn met body. Het fruit smaakt gepolijst en kent zwarte kersen. De wijn kent een mooie balans, een fraaie structuur die gastronomische mogelijkheden biedt en delicate tannines. De stijl van de afdrank is modern, soepel en evenwichtig. Bewaarpotentieel: 6 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door diverse vleesgerechten waaronder lam, kalf, wit vlees en harmonieert prima met pasta's, ovenschotels, vegetarische gerechten maar combineert ook verrassend goed met visgerechten, wild, salades maar ook door een zomerse barbecue. De combinatie met lamsvlees en zachte kazen is bijzonder fraai.

Vinificatie: De druiven worden ontleed en langzaam pneumatisch gesterst. Om de wijn een hoge kwaliteit te laten krijgen worden de druiven vergist op een temperatuur van exact 22°C. De most wordt regelmatig ondergedompeld om de wijn meer fruit en karakter te geven. Na 6 weken rijping op RVS wordt de wijn gebotteld. Alcohol: 13%



De Bruijn Wijnimport - Diessenseweg 35 Hilvarenbeek - 06 25 46 04 13 - 013 542 16 23
www.debruijnwijnimport.nl - info@debruijnwijnimport.nl
Import van kwaliteitswijnen