Quinta da Alorna Sauvignon Blanc

Tejo - Portugal

Gelegen aan de zuidelijke oever van de rivier de Taag, in de buurt van Santarém, onderscheidt Quinta da Alorna zich niet alleen door de kwaliteit van de wijnen die het produceert op het landgoed, maar ook voor landbouw, bos en natuur. De totale oppervlakte is 2.600 hectare, verdeeld over 160 hectare wijngaarden, 500 hectare landbouwgewassen en ongeveer 1.900 hectare bos. De wijngaarden zijn onderverdeeld in druivensoorten zoals o.a. Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Fernão Pires, Arinto en Chardonnay. Quinta da Alorna produceert zijn wijnen met behulp van nieuwe wijnbereidingstechnologieën, consistent met waar de markt om vraagt. Na een strikte rijpingscontrole worden de druiven handmatig geoogst op hun ideale rijpingspunt. De druiven worden direct licht geperst. Daarna wordt de most geklaard en begint de fermentatie bij 18° C. Voor het bottelen wordt de wijn gestabiliseerd en gefilterd.



Proefnotitie

Groengele kleur. Uitbundig aroma, harmonieuze tropische tonen van ananas, grapefruit en guave, kruiden tonen van asperges en gemaaid gazon. Gestructureerde smaak met een uitgesproken complexiteit en een uitstekende mineraliteit. Die mineraliteit is in het glas een mooie combinatie met de tonen van tropisch fruit. De smaak is persistent en vol.

Drinken bij

Lekker als apéritief of borrel, heerlijk bij schaal- en schelpdieren, ceviche en frisse salades.

Houdbaarheid

Nu op dronk, houdbaar tot 5 jaar na de oogst

Druivenrassen

100% Sauvignon Blanc

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl