Quinta da Alorna Reserva Alvarinho/Viognier

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 twee druivensoorten voor deze wijn werden afzonderlijk handmatig geoogst, gevolgd door een zachte persing en klaring van most. 30% van de most werd gedurende 6 maanden gefermenteerd en gerijpt in Franse eikenhouten vaten op fijne lie, terwijl 70% werd gefermenteerd in roestvrijstalen vaten. Daarna is het geheel geassembleerd, gestabiliseerd en gefilterd voor het bottelen.



Proefnotitie

Goede aromatische combinatie tussen de tropische tonen van Alvarinho en de delicate tonen van abrikoos, bloemen en Poire Williams van de Viognier.
De romigheid geeft de wijn hints van zoetheid, waardoor een enorm gevoel van complexiteit ontstaat.

Drinken bij

Goed bij geroosterde vis, hartige taart van wild, Thaise gerechten en zachtere kazen.

Houdbaarheid

Nu op dronk, houdbaar tot 6 jaar na de oogst

Druivenrassen

50% Alvarinho, 50% Viognier

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

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