

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Branco Porta da Calada

EIGENAAR:	Herdade da Calada
LAND:	Portugal
GEBIED/STREEK:	Alentejo
DRUIVENSOORTEN:	Verdelho en Antao Vaz
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping) 5 maanden rijping in Frans eiken houten vaten.
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, kalk en zandsteen
OOGSTWIJZE:	Handmatig
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	10 - 12°C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Modern gestileerde witte wijn met een zacht, aromatisch karakter. Het frisse fruit van citrus wordt omlijst door een decente toon van vanille afkomstig van houtrijping, waardoor de wijn ronder en zachter van structuur en smaak wordt.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Lekker bij rauwe en gestoomde vette vis met citrus, gegilde en gebakken schaal- en schelpdieren met frisse kruiden, gebakken zwezerik in olie en gegrild kalfsvlees en witvlees met frisse accenten. Ook goed met frisse salades met warme bereiding van vis, lichte crèmesoepen met gekookte groenten en witschimmelkazen.