

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Escapada Tinto

<b>EIGENAAR:</b>	Casa Santos Lima
<b>LAND:</b>	Portugal
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Lissabon
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Castelao, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting rijping)
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Klei, kalk en zandsteen
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>ALCOHOL:</b>	14%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16-18 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Tempranillo glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Rijp, kruidig en intens
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Aromatische rode wijn, met rood fruit aroma's en kruidigheid. De korte houtlagering zorgt voor wat extra complexiteit. Erg soepel en elegant van karakter met een zachte, ronde afdrank.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.