

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

Joya Tinto

EIGENAAR:	Casa Santos Lima
LAND:	Portugal
GEBIED/STREEK:	Lisboa
DRUIVENSOORTEN:	Castelão, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Syrah
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping) vergisting en rijping op barriques
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, kalk en zandsteen
OOGSTWIJZE:	Handmatig
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	16 – 18 °C.
GLASWERK:	Syrah/Chianti glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Aromatische rijke rode wijn, waarin zowel in de geur als in de smaak, rijp kruidig fruit te bespeuren is. Nuances van karamel en salmiak afkomstig van houtrijping geven de wijn extra dimensie. Het verdient aanbeveling deze wijn licht gekoeld te serveren 15-16 °C.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed met langzaam gegaarde vlees en stoofgerechten met kruidige tonen, gekruide BBQ gerechten en gebraden gevogelte, zoals patrijs, met stevige (port) saus. Ook goed te combineren met gebakken of gegrilde lamsrug, haas, zadel, bout en Iberisch varkensvlees met stevige sauzen en krachtige, harde kazen met compôte.