



Quinta de Santa Teresa

DOC Vinho Verde 2021

DE WIJN

Quinta de Santa Teresa is ontstaan uit het idee om een Avesso wijn te produceren met langere extractie en ongefilterd, uit een geselecteerd vat, voor dit doel uitgekozen. Deze vinificatiemethode stelt ons in staat een wijn te verkrijgen met een zekere rusticiteit, een goed volume in de mond en een uitstekend bewaar potentieel. De interventie in de wijnmakerij is beperkt tot het toezicht op een gezond groeiproces en van natuurlijke gisting.

DE WIJNMAKER

Toewijding voor het terroir A&D wines is een familiebedrijf die enkel biologische wijnen produceert. Gemaakt van druiven uit drie verschillende locaties die elk hun uniek karakter hebben. Quinta de Teresa, casa do Arrabalde en Quinta do Espinhoso. Deze landgoeden liggen in het zuidoosten van de Vinho Verde regio. Deze regio staat gekend voor zijn frisse fruitige witte wijnen met een mineraal karakter. Deze wijnmaker heeft respect voor de natuur en de druif. Het is tevens ook één van de pioniers van de Biologische wijnbouw in de Vinho Verde regio. Het respect voor de druif proef je ook in hun wijnen die telkens het smaakprofiel van de respecteren.

DEGUSTATIEF PROFIEL

Deze wijn toont diverse Citrus toetsen en een kruidige kant, een samenspel van pompelmoes en tijm. In de mond vinden we een expressief volume, met gewicht en karakter op in het midden van de mond. Een wijn met een rond karakter, verfijnd doch vol, beginnend met een zekere rusticiteit maar eindigt soepel en elegant, met aangename tonen van steenfruit en witte peper.

GASTRONOMIE& PAIRING

Wij raden Quinta de Santa Teresa aan als aperitief of bij een salade met geitenkaas of gerookte vis. Dit is een ideale partner bij gegrilde vis en schaaldieren.

Drinktemperatuur tussen 8° en 12° C.

Bewaar de fles liggend op een koele, droge plaats en buiten het bereik van licht.

VINIFICATIE

De druiven arriveren bij de wijnmakerij in dozen van 24 kg. Ze worden met de hand geselecteerd en ontsteelt, voordat ze maceratie in en een zachte pneumatische pers. De most fermenteert in eikenhout gedurende ongeveer 12 maanden. Stabilisatie vindt plaats, geen filtratie om de aroma's maximaal te bewaren. Er wordt geen dierlijk derivaten gebruikt in het proces, waardoor het een veganistische wijn is. Speciale zorg werd besteed aan elke stap in het wijnmakersproces, het minimaliseren van elke ingreep, met de bedoeling van het produceren van een wijn die de bijzonderheden van de druiven en het terroir representeert.

Gebotteld in februari 2022

DETAILS

Cépages: Avesso

Dry extract 21.6 g/dm³
Alcohol 12.5% vol.
Total acidity 6,7 g/dm³
Volatile acidity 0,44 g/dm³
PH 3,2

Bevat sulfieten

