



Quinta da Venda

Quinta da Venda ligt in het noorden van Portugal, in de Vinho Verde-regio. Het domein heeft volgens de producentengeschiedenis meer dan 150 jaar historie. Een belangrijk detail is dat Quinta da Venda zich bevindt in een meer landinwaarts gelegen deel van Vinho Verde. Het klimaat is er continentaal met nog een lichte Atlantische invloed en de bodems zijn grotendeels graniet. Dat helpt de wijnen hun combinatie van frisheid en mineraliteit te geven.

Quinta da Venda is een familieproject die onder de leiding van Camilo Leite die ook de wijnmaker van de wijnen. De kenmerk achter de wijn etiketten zijn sterk verbonden met zijn familiegeschiedenis, zo is op de Venda fles een erbetoon aan zijn grootopa.





Quinta Da Venda, Wit

OMSCHRIJVING

Deze wijn komt uit een bijzonder terroir met een continentaal klimaat, dat wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan. De granieten bodem geeft de wijn een karakteristieke frisheid en mineraliteit, die mooi terugkomen in het uiteindelijke glas.

Na de vergisting blijft de wijn nog drie maanden op de tank rusten. Door regelmatig bâtonnage krijgt de wijn extra zachtheid, volume en complexiteit.

In het glas opent de wijn zich met aantrekkelijke aroma's van rijpe perzik en frisse citrus. In de mond is hij levendig en mineraal, met een mooie balans tussen frisheid en volume. De wijn voelt rond en elegant aan, maar behoudt tegelijkertijd een fijne spanning. De frisse zuren zorgen voor een lange, aanhoudende afdronk, waarin de mineraliteit opnieuw naar voren komt.

Het resultaat is een karaktervolle en gastronomische wijn die de frisheid van zijn Atlantische omgeving combineert met de warmte en structuur die het continentale klimaat en de rijping op de fijne lie hem geven.



INFORMATIE

Product Code	1WPY07
Land	Portugal
Producent	Quinta Da Venda
Regio	Vinho Verde
Kleur	Citroen geel
Druivensoort	Alvarinho, Loureiro en Arinto
Smaak	Aroma's van steenvruchten met tropische bloemen en munt. Fris en fruitig, gebalanceerde zuren en elegante evolutie.
Serveertip	Bij salade, schelpdieren, visgerechten
Serveertemperatuur	6°C - 8°C
Alcoholpercentage	12,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	kurk