



Morgado do Quintão – ‘Clarete’

Description

Clarete wordt gemaakt van de kenmerkende rode druif Negramole die ongeveer 40 jaar geleden op het landgoed zijn geplant. Het is de zuiverste uitdrukking van het terroir van de Algarve. Het is een lichte wijn, maar vol met complexiteit en elegante tanines. Het is geprezen als één van de beste claretes van Portugal.

Proefnotities: Medium body met een zacht paarse tint, in de neus rode vruchten en bessen, in de mond is deze wijn zeer elegant met een vleugje kruidigheid.

Vinificatie: Manuele oogst in kleine kratten van 20 kg, met de voet geplet en 5 dagen lang gemacereerd voor de gisting. Gefermenteerd in roestvrijstalen tanks en 6 maanden gerijpt.

Wijnmaakster: Joana Maçanita

Serveertemperatuur: Tussen 12°C en 14°C

In combinatie met: Regionale gerechten en vis, vooral met sardines, onder vrienden en familie.

De graaf van Silves werd verliefd op de zee en de wijngaarden van de Algarve. Aan het einde van de 19e eeuw plantte hij zijn eerste wijnstokken in Morgado do Quintão. Vandaag, bijna 200 jaar later, vieren we zijn erfenis met “The Real Algarve” met deze Clarete Algarvio. Geïnspireerd door de manier waarop de wijnen vroeger in de Algarve werden gemaakt, Clarete (Negra Mole) is de meest bijzondere druif uit de regio waarmee ze een wijn gecreëerd die uniek is en de wijnbouwtraditie van deze regio trouw in ere houdt.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium rood

PRODUCT TAG

1. Algarve
2. Medium rood
3. Portugal
4. rood
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Vinho Regionale Algarve

PA BEDRUIVING

1. Negra Mole

PA DRINK-BIJ

1. ansjovis
2. charcuterie
3. kaasschotel
4. vis
5. wit vlees
6. onder vrienden
7. sardines

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2022

PA LANDEN

1. Portugal

PA STREEK

1. Algarve