



Morgado do Quintão – ‘Palhete’

Description

Palhete wordt gemaakt van rode Negramole en witte Crato Branco (Roupeiro) druiven die ongeveer 40 jaar geleden op het landgoed zijn geplant. De stijl van de wijn is droog en vol en in tegenstelling tot vele rosé wijnen.

Proefnotities

Bleke zalmkleur, met een vleugje aardbei en perzik op de neus. In de mond een frisse elegante wijn, met een vleugje rood fruit.

Vinificatie

Met de hand geoogst in kleine kratten van 20 kg, hele tros geperst, rode en witte druiven samen gevinifieerd in tank gefermenteerd bij 13C gedurende 22 dagen

Wijnmaker: Joana Maçanita

Serveertemperatuur: Tussen 8°C en 12°C

Drink bij

Perfekte combinatie met regionale gerechten en vis, vooral met schelpdieren, 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 Palhete Algarvio. Geïnspireerd door de manier waarop de wijnen vroeger in de Algarve werden gemaakt, door het mengen van witte en rode druiven van lokale druivensoorten (Roupeiro en Negra Mole), hebben ze een wijn gecreëerd die uniek is en de wijnbouwtraditie van deze regio trouw in ere houdt.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

PRODUCT CAT

1. Rosé

PRODUCT TAG

1. Algarve
2. Portugal
3. Rosé
4. wijn

PA APPELLATIE

1. Vinho Regionale Algarve

PA BEDRUIVING

1. Negra Mole
2. Roupeiro

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. schelpdieren
3. vis

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2022

PA LANDEN

1. Portugal

PA STREEK

1. Algarve