Luis Seabra Vinho Verde Monção e Melgaço Granito Cru Alvarinho

Douro - Portugal

Wie aan Vinho Verde denkt, denkt algauw aan frisse, licht tintelende niet te ingewikkelde witte wijnen. Inderdaad een goede typering van de gemiddelde Vinho Verde. Deze schitterende Alvarinho Cru van Luis Seabra is de uitzondering die de regel bevestigt. Terroirexpressie staat bij deze Douro-expert voorop, het wijnmaakproces is daaraan ondergeschikt. Seabra oogst de alvarinho handmatig in drie percelen in Melgaço. De bodem bestaat uit zanderig leem van granieten oorsprong, vandaar Granito Cru. Na de oogst fermenteren de druiven met natuurlijk aanwezige gisten in grote, gebruikte houten vaten. De wijn ondergaat geen malolactische gisting en Luis voegt nergens extra sulfiet toe. Tot slot rijpt de Alvarinho nog 12 maanden in dezelfde houten vaten bij de gisten, maar zonder dat ze worden omgeroerd. De Granito Cru bewijst wat ons betreft zonder meer dat deze minimalistische werkwijze grootse wijnen op kan leveren. Een Cru van kaliber!



Proefnotitie

Complexe, droge witte wijn met een gelaagde geur van perzik, abrikoos en witte bloemen. De smaak is opwekkend fris, vol en sappig. Heel fraai in de finale met ziltigheid en toast.

Drinken bij

Krachtige, frisdroge witte wijn om zo van te genieten, of te drinken bij gekookte of gebakken schelpdieren, gegrilde sardines of zachte kaas.

Houdbaarheid

Drinken vanaf 3 jaar en houdbaar tot circa 8 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Alvarinho

Persoonlijke proefnotitie

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl