



SAUTER

WIJNEN



Pinhal da Torre Alqueve 2019 Vinho Regional Tejo

Kleur

Robijnrode kleur met enige mate van verkleuring (mahonie) door de rijping op barriques.

Neus

Gulle, iets door het hout gemarkeerde, neus. Volop rijpe vruchten zoals rozenbottel en verse pruimen. Het hout manifesteert zich duidelijk, maar zonder overdaad. Geroosterde paprika, cederhout en de geur van smeulend rookmot.

Smaak

Verleidelijke en bovenal plezierige aanzet. Nergens streng in de mond, maar wel uiterst solide. Voorbeeldige driehoeksverhouding tussen zuren, sap en tannines - knappe balans! Niet zwaar, maar wel degelijk mondvullend en beklijvend. Hout is in de mond minder prominent aanwezig dan in de neus. Het alcoholgehalte is (zeker voor Portugese begrippen) echt goed in toom gehouden.

Bodem

Op het noorden gelegen wijngaarden met oceaainvloed. Bodem bestaat uit voornamelijk zand en klei. Warm overdag en koel 's nachts. In conversie naar biologische aanpak (certificaat Codimaco).

Vinificatie

Handmatig geoogste druiven met het unieke Portugese traditionele Portinweekproces in de lagares (kneuzing door voettreden) en een koude inweking gedurende 24 uur. Vergisting op een temperatuur van +/- 30 graden C. rijping op eikenhouten vaten (6 maanden, gedeeltelijk Frans en gedeeltelijk Amerikaans eiken).

Culinair

Karaktervolle eetwijn met een vrijwel onbeperkt gastronomisch potentieel: van fijn haarwild, via weide-lam en schaap tot couscous, van bouillabaisse tot paella. Maar ook een eenvoudige, huisgemaakte pizza zal niet misstaan.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2024

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75