

ESPORÃO

Herdade do Esporão

De regio Alentejo kenmerkt zich door een zomer van zeer warme dagen met een sterke afkoeling in de nacht gevolgd door een voor Portugal extreem koude winter. Deze ingrediënten in combinatie met een vulkanische bodem en lokale druivensoorten staan aan de basis van zeer originele wijnen. De geschiedenis van het landgoed Esporão gaat terug tot de Bronstijd. Tijdens de Romeinse bezetting werden de wijnen al geëxporteerd door het hele Romeinse rijk. Vanaf dat moment zijn ook de grenzen van het estate nagenoeg ongewijzigd gebleven. In 1985 de modernste winery van Portugal gebouwd waarbij zoveel mogelijk met natuurlijke technieken werd gewerkt. In 2002 werd een tweede winery gebouwd speciaal voor de productie van witte wijn. Naast de productie van wijnen is Esporão ook gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige olijfolie. Hiervoor werd in 2016 een compleet nieuwe productie faciliteit geopend. Zowel in de wijngaard als in de olijfgaard werkt Esporão volledig volgens de regels van de biologische landbouw. Esporão behoort inmiddels tot de belangrijkste wijnproducenten van Portugal en ontvangt per jaar meer dan 50.000 bezoekers.

Monte Velho Tinto

Een uitgesproken Alentejo-wijn. Typisch voor de streek. Helder robijnrood van kleur. Met in de geur allerlei net wat rijper fruit: rode bessen, bramen en wilde blauwe bessen, maar ook is er wat toast en tabak in te ontdekken (door opvoeding op eikenhout). In de smaak komt alles terug. Deze Portugees is fris, intens, heeft een stevige structuur met zachte tannines. Al met al een heel plezierige wijn.

Spijs & moment

Zo'n volle Portugees vraagt om wat steviger gerechten. Gekruid lamsvlees, rood vlees van de grill, stoofschotels, of bij een stuk oude Goudse kaas. Of probeer eens wat anders, zoals de lokale Portugezen doen: inktvis in rode wijnsaus of feijoada (een bonenstoofschotel).

Past goed bij: lamsvlees, biefstuk, runderstoofpot, oude harde kazen

Monte Velho is de meest verkochte merkwijn in Portugal.

Kleur	Rood
Type	Stil
Land	Portugal
Streek	Alentejano
Appellatie	Alentejo
Oogstjaar	2018
Afsluiting	Kurk
Smaaktype	Verfijnd
Inhoud	0.75
Serveertemperatuur	16 tot 18 graden
Assemblage	Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional en Syrah
Alcohol percentage	13.5

