

Vinho Verde Várzea do Morão



Vinho Verde is een Portugese wijn uit de Minho regio in het noorden van Portugal. De term “Verde” verwijst eerder naar de frisheid en het jeugdige karakter dan naar de kleur. Is het een mousserende wijn? Nee, maar met een druk van 0,9 bar maken de microbelletjes de wijn lichter en de 8,5% alcohol per volume verhoogt de drinkbaarheid.

Oorsprong: De Minho regio in het noorden van Portugal wordt gekenmerkt door groene heuvels en granieten bodems, die een idyllische omgeving vormen voor Vinho Verde wijngaarden. De regio wordt doorkruist door rivieren zoals de Minho en heeft een mild zeeklimaat, ideaal voor wijnbouw. De wijnstokken, die vaak hoog zijn aangeplant (op pergola's of latwerk), passen harmonieus in dit bucolische landschap van bossen en kleine boerderijen.

Druiven: Loureiro, arinto, azal, trajadura

Vinificatie: De druiven zijn ontsleed en licht geperst. Het geëxtraheerde sap werd gedecanteerd door middel van zwaartekracht. Het werd vervolgens gefermenteerd in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten gedurende ongeveer 15 dagen. Voor het bottelen wordt de wijn gefilterd en gestabiliseerd. Het koolzuurrestid (0,9 bar) is afkomstig van de gisting.

Degustatie: Licht goud met een lichte bruis, net genoeg om de tropische en citrusaroma's vrij te geven met lichte bloemige nuances die het groene landschap van de regio weerspiegelen. Een echte traktatie!

Bewaarpotentieel: jog te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Deze mousserende Vinho Verde is een veelzijdige wijn die kan worden gedronken als aperitief of bij lichte, frisse maaltijden: azogerechten, tapas, gegrilde vis, kip, salades...