

ADEGA DE MONTE BRANCO

PORTUGAL | ALENTEJO



HET WIJNHUIS | ADEGA DE MONTE BRANCO

Alentejo een van de meest dynamische en veelbelovende wijnregio's van het moment. Exponent hiervan is Luís Louro. Een man met een visie: terroirwijnen maken in de regio die nog synoniem is met 'goedkoop en eenvoudig'. Luís, moet u weten, is de zoon van wijnproducent én tandarts Miguel Louro, van het iconische Quinta do Mouro iets verderop. "Wat onderscheidt jouw wijnen van die van je vader?", vragen we natuurlijk. Luís kent het verschil maar al te goed. Hij verzorgt namelijk de wijngaarden voor beide bedrijven. "Mijn vaders wijnen hebben tijd nodig, die van mij zijn directer en eerder op dronk."

STREEK | ALENTEJO

Ten noorden van het populaire Portugese vakantiegebied Algarve ligt de Alentejo. Deze warme regio is vernoemd naar zijn ligging, achter (além) de rivier de Taag (Tejo). Naast prachtige Middeleeuwse stadjes als Évora kenmerkt de Alentejo zich vooral door de uitgestrekte, rollende heuvels met tarwevelden, wijngaarden en kurkeiken. De regio is zelfs de grootste kurkproducent ter wereld en hiermee een belangrijk gebied voor de gehele wijnindustrie. Met name de rode wijnen, van rassen als aragonez (tempranillo), alicante bouschet, castelão en trincadeira genieten steeds meer aanzien, zowel in de wijnbars van Lissabon als internationaal.



ALENTO TINTO

ADEGA DE MONTE BRANCO 'ALENTO TINTO' 2017



LAND:	PORTUGAL
APPELLATIE:	VINHO REGIONAL ALENTEJANO
STREEK:	ALENTEJO
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	ALENTEJO
DRUIVENRAS:	ARAGONÊZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL

Alento Tinto wordt geproduceerd van voornamelijk van traditionele lokale druivenrassen van zowel schist- als kleibodems. Het is een robijnrode wijn met een intense geur van rood fruit en mediterrane kruiden. In de smaak is de wijn evenwichtig met een prettige frisheid.

Natuurlijk, de wijnen van de Alentejo zijn meer gepolijst dan vroeger, maar de besten behouden toch dat rustieke randje dat ze zo uniek en *food-friendly* maakt. Denk hierbij aan stoere, robuuste kost. Een typische Alentejaanse cabrito, langzaam gegaard geitenvlees met aardappels. Varken of lam als alternatief kan ook.

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020