

Halfes | Tojeira Premium Tinto



Huis Casa da Tojeira

Wijn Tojeira Premium Tinto

Jaar 2023

Wijnmaker Nuno Grosso & Felipe Ribeiro

Achtergrond Casa da Tojeira is een prachtig 17e-eeuws landhuis, gelegen in het adembenemende Peneda-Gerês National Park. Sinds de oprichting van het huis is er al druiventeelt voor de productie van heerlijke wijnen. Tegenwoordig richt Casa da Tojeira zich op de productie van exclusieve Vinho Verdes, waaronder een heerlijke houtgerijpte witte vinho verde en verleidelijke rode varianten. Het huis fungeert ook als een pittoreske evenementenlocatie en boutiquehotel.

Vinho Verde staat bekend als lichte witte wijn. Echter was 50% van de Vinho Verdes tot 1960 en bijna alle Vinho Verdes van vóór 1930 rood. Witte wijnen werden langzaam populairder én konden ook makkelijker met RVS-vaten gemaakt worden.

Druivensoort(en) Vinhão (75%), amaral (15%) & borraçal (10%)

Plaats/Appellatie Cabeceiras do Basto

Wijnstreek Vinho Verde (Basto)

Land Portugal

Kleur Donkerrood

Geur Rood fruit, bosbessen & viooltjes

Smaak Rood fruit, verfrissend en een mooie balans tussen lichte rode wijn en zuren. Tintelend.

Serveertemperatuur Gekoeld, 10 tot 12 graden Celsius.

Eten Zeevruchten, witvis, koolrabi, bietjes, zachte en milde kazen, geitenkaas, licht varkensvlees en eend.

Alcohol 12.50%

Restsuiker 1.50 gram per liter

Zuren 6.60 gram per liter

PH-waarde 3.52

Formaat 750ml

Bodem Graniet bedekt met zand

Hoogte 250 - 350 meter boven zeeniveau

Bodem bewerking 20 hectare. Conventioneel

Oogst Handmatig

Vinificatie De fermentatie vindt plaats in RVS-tanks met een gecontroleerde temperatuur van 22 tot 25 graden Celsius Na de oogst worden de druiven voor de helft ontsteelt. Na het selecteren van goede druiven worden er een beperkte hoeveelheid gist toegevoegd.

Filtering Platenfilter

