

## Portal de Calçada Reserva

*Calçada Wines, Vinho Verde DOC*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Loureiro, Arinto, Azal, Alvarinho
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	mineralisch, florale Noten, lebendige Säure
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	42 03 22

### Charakteristika

In der Nase florale und fruchtige Noten mit Birnen- und Melonenaromen. Im Geschmack dann weich und ausgewogen mit einer belebenden Kohlensäure. Die Leichtigkeit und der geschmacksintensive Ausdruck machen diesen Wein aus.

### Klima/Terroir

Die Region Amarante ist genau von den Böden geprägt, die zu besonders feinen Vinho Verde Weinen führen. Granitverwitterungsgestein, hier und da mit Schieferauflagen, dazu bestens angepasste heimische Rebsorten und kühlende Einflüsse vom nahen Atlantik: so erhalten die Weine genau die animierende Mineralität, für die sie weltberühmt sind.

### Ausbau

Separate Weinlese jeder Rebsorte, Kelterung und alkoholische Fermentierung mit kontrollierten Temperaturen in Edelstahl tanks.

### Das Weingut

Die Quinta da Calçada wurde im Jahr 1917 im Herzen des Städtchens Amarante in der gleichnamigen Region des Vinho Verde Gebietes gebaut und umgehend wurde mit der Pflanzung von Reben begonnen. Bis heute ist das Weingut in Familienbesitz und die historischen Gebäude beherbergen auch ein feines Relais&Chateaux Hotel sowie das Spitzenrestaurant „Largo do Paço“.

