



_____ ESPUMANTE PORTUGAL _____



Espumante, uitgesproken esh-pu-man-te, is de Portugese versie van een mousserende wijn. En in tegenstelling tot Cava, uitsluitend in de noordelijke delen van Spanje geproduceerd, Espumante is niet alleen in het natte noorden van Vinho Verde geproduceerd maar ook in de zuidelijke regio van Portugal, de Alentejo, bekend om zijn extreme temperaturen en dorre klimaat.

De Portugese mousserende wijnen vallen in drie categorieën.

Mousserende wijnen uit een opgegeven reeks regio's genoemd, VFQPRD (Vinho Frisante de Qualidade Produzido em Regiao Determinada),

wijn geproduceerd onder de DOC of intellectuele-eigendomsrechten indeling, genaamd VQPRD (Vinho Frisante de Qualidade Produzido em Regiao Determinada),

of tafelwijn Espumoso genoemd.

Espumosos: het goedkoopste en laagste niveau van mousserende wijn, gemaakt door het injecteren van de wijn met CO₂.

Hoewel weinig bekend in Brazilië, produceert Portugal mousserende wijnen met veel kwaliteit sinds 1893. Onder de verschillende mousserende wijn producerende regio's zijn de Bairrada en Douro.

. Afhankelijk van de kwaliteit van mousserende wijn, zijn de flessen leeftijd tot 36 maanden in grotten met lage temperaturen en hoge vochtigheidsgraad opgeslagen. Hoe langer in de kelder, hoe meer delicate en complex wordt de mousserende wijn. De flessen worden vervolgens in speciale houten boekenkasten, de pupitres, permanent diagonaal met de hals naar beneden geplaatst. Vervolgens begint het draaien of "remuage" bestaande uit de fles te kantelen en draaien een kwart slag en elke dag. Aan het eind van twee weken staat de fles met de bodem naar boven en met de nek naar beneden het residu wordt net zo als bij het maken van Champagne, Sekt e.d. weggeschoten door bevriezing en de fles wordt aangevuld en verzegeld. Pas na al deze operaties wordt de mousserende wijn verkocht. Het resultaat van al dit werk is een wijn die rijk aan aroma's en smaken, die op elk moment van de dag kunnen worden geproefd en is altijd geassocieerd met vreugde en liefde. Helaas wordt de markt overspoeld met wijnen geproduceerd door de charmat methode, veel eenvoudiger, sneller en goedkoper dan de klassieke methode.

Charmat methode in de tweede gisting wordt gedaan in roestvrij staal grote deposito's.(tanks) In het algemeen worden de mousserende wijnen geproduceerd met de klassieke methode hebben kleine

bellen en die langer blijven bestaan. Mousseerende wijn met de charmat methode heeft a dikker en minder persistente bubbels.



Espumante Mural Reserva Bruto Tinto

Smaak: Verrassende volle belletjes met een lange afdronk, met in de mond ook veel citrus, groene appel en vers fruit. De finale is lang en fris.

Kleur: Een rode Espumante! . Drink hem tussen de 8 en 10 graden, dan is hij op zijn best.

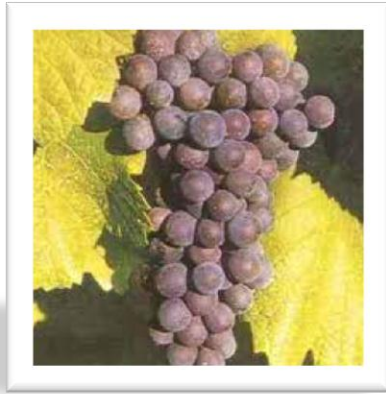
Opmerking: Veel mensen kennen rode mousseerende wijn niet en zullen er in het begin wat onwennig en misschien zelfs wat huiverig tegenover staan. Maar probeer en oordeel zelf hoe lekker een rode mousseerende wijn kan zijn. Juist niet zwaar, maar verfrissend.

Lekker bij: Heerlijk op een zomerse avond, maar ook bij allerlei ovensgerechtten. Of maak er een mooie spoom van.

Drinken: Tussen de 8 en 10 graden.

Regio: Douro.

Type: Rode, droge Espumante gemaakt volgens de Methode Traditionelle en die een rijping van 9 maanden heeft ondergaan.



Druif:

Baga,



Castelao en



Jaen.

Alc percentage: 12%



Wijnhuis:

Quinta Do Portal.



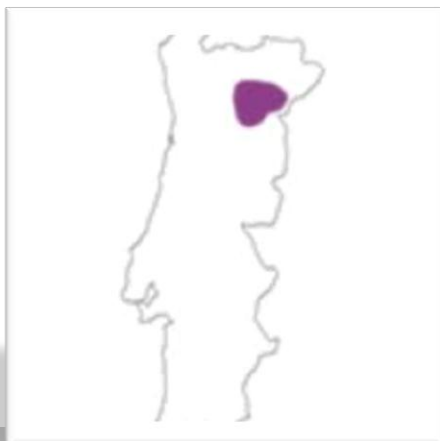
Espumante Mural Reserva Doce

Smaak: Volle zoete smaak met mooie lange belletjes waarin nog duidelijk de geur van groene appel en citrus fruit te ruiken en te proeven zijn.

Opmerking: Een zoete Espumante gemaakt van witte en rode druiven.

Lekker bij: Aperitief met of zonder ijs en bij desserts en zwaardere kazen,

Drinken: Goed gekoeld, maximaal 6 graden



Regio: **Douro.**

Type: Zoete espumante gemaakt volgens de Methode Traditionelle met een minimale rijping van 9 maanden.



Druif:

Bical



Maria Gomez

en



Arinto.

Alc percentage: 12%



Wijnhuis:

Quinta Do Portal.

Quinta dos Roques

QdR Rosé Mosserende wijn



Aroma: Rood fruit met mooie volle kleine belletjes.

Kleur: Donkerkleurig rosé.

Smaak: Heerlijke smaak van aardbeien en kersen met een mooie lengte en een prettig mondvollend gevoel.

Opmerking: Verfrissend aperitief en door de mooie donkerrode kleur heel verrassend.

Lekker bij: Aperitief en combineert fantastisch met wit vlees, schelp en visgerechten.

Drinken: Tussen de 7 en 9 graden.

Regio: **Dao**

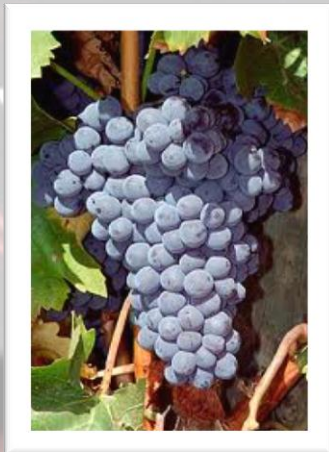


Type: Droge rose Espumante gemaakt van zowel witte als rode druiven, geheel volgens de Methode Traditionelle.



Druif:

Touriga Nacional en



WEEETJE

Alfrocheiro.

Alc percentage: 12%



Wijnhuis:

Quinta dos Roques.

Mooi en sympathiek, klein wijnhuis uit de Dao

Geniet van het leven

