



## FORMA DE ARTE BARREL OAKED CHARDONNAY - DO TEJO DOC

Druivensoorten: Chardonnay 85%, Arinto 15%.  
Herkomst: TEJO (Regio Lissabon), Portugal

### **Quinta do Casal Monteiro – Een duurzaam wijnhuis**

De wijn Casal Monteiro Oaked Chardonnay is een echte vorm van kunst (in het Portugees: Forma de Arte) en wordt sinds 2020 gemaakt door het wijnhuis Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) en is al 150 jaar een écht duurzaam familiebedrijf. Het bedrijf wordt sinds 2008 geleid door Miguel de Jesus. Hij werkt samen met de wijnmaker Luis Santos, uitgeroepen tot Wijnmaker van Het Jaar 2021 voor het wijngedebied Tejo. Casal Monteiro werkt duurzaam; zij gebruiken geen zware pesticiden en zorgen ervoor dat het insectenleven, en daarmee onze aardbol, kan blijven voortbestaan.

**Karakter:** Oaked Chardonnay is de witte topwijn van het huis. De wijn kent een bijzonder fraaie aromatische neus van verse noten en abrikoos. De druiven komen van een 30 jaar oude wijngaard. De Chardonnay zorgt voor botertonen en maakt de wijn geschikt voor houtrijping. De Arinto zorgt voor een aangename frisheid en een fraai mondgevoel waardoor deze wijn bij zowel visgerechten als vleesgerechten bijzonder lekker is. Deze wijn is vol, stevig en gestructureerd. De afdronk heeft een mooie balans tussen fruit, vanille en frisheid.

**Gastronomie:** Deze wijn laat zich uitstekend begeleiden door zalm, diverse vissoorten in boter gebakken, pasta's op roombasis, neutrale pasta's op oliebasis, rundvlees, gegrild vlees, gevogelte, vegetarische gerechten met paddenstoelen, noten en/of kazen

**Vinificatie:** De druiven worden volledig ontsteeld en worden langzaam pneumatisch geperst. De druiven worden in contact gehouden met de schillen om de wijn complexiteit te geven. De most wordt op een natuurlijke wijze geklaard (zwaartekracht) en gefermenteerd op 16°C. Vlak voor het laatste derde deel van de vinificatie wordt de helft van de Chardonnay overgeheveld naar nieuwe Frans Eiken vaten waar de wijn het fermentatieproces voltooit. Daarna rijpt de wijn 3 maanden met battonage op dezelfde eiken vaten.



Luis Santos - Winemaker