Segredos de São Miguel Alentejano Rosado

Alentejo - Portugal

Segredos de São Miguel is een mooi voorbeeld van een moderne, frisse en expresieve rosé. Hij heeft de sappigheid en zuiverheid van een rijpe, gezonde oogst en volop expressie van de autochtone Portugese druiven aragonez, castelão en touriga nacional. De in Bordeaux geschoolde Alexandre Relvas maakte deze mooie wijn, met behulp van hedendaagse technische kennis en moderne temperatuurgecontroleerde gistingskuipen. De wijngaarden liggen op de Herdade de São Miguel in de Alentejo, oostelijk van Lissabon. De druiven worden 's nachts en dus koel geoogst, weken gedurende acht uur met de schil en gisten daarna op een lage temperatuur in roestvrijstalen tanks.



Proefnotitie

Droge rosé met een fruitig aroma van aardbei en wat florale nuances. De smaak is soepel en zachtdroog en eindigt met een frisse, geurige afdronk.

Drinken bij

Prima aperitief, maar ook heerlijk bij koude voorgerechten met vis of salades.

Houdbaarheid

Nu op dronk, houdbaar tot ruim twee jaar na de oogst.

Druivenrassen

Touriga Nacional, Aragonez, Castelão

Onderscheidingen

2024	Concours Mondial de Bruxelles 2025: Zilveren Medaille
2017	Perswijn - augustus 2018: ***(*) Goed

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl