MESA Tejo Tinto

Tejo - Portugal

M.E.S.A. - wat tafel betekent - is een project van Natalia Jessa, die de wijnmarkt verovert met haar originele, smaakvolle Portugese wijnen. In diverse regio's werkt ze intensief samen met gereputeerde lokale wijngaardeniers. De druiven voor deze fraaie rode betrekt ze uit Tejo, een wijnstreek in centraal Portugal die z'n naam dankt aan de rivier de Taag. De rode M.E.S.A. is een zogenaamde 'field blend' van lokale druivenrassen castelão en trincadeira preta: de druiven staan in de wijngaarden door elkaar aangeplant. De bodems bestaan overwegend uit kalkhoudende klei. Om een pure, fruitige wijn te maken, vergist en rijpt de wijn uitsluitend in roestvrijstalen tanks. Het resultaat is dan ook een heerlijk soepele, subtiel kruidige rode, die licht gekoeld ideaal is als borrelwijn, maar - z'n naam getrouw - uiteraard ook aan tafel.



Proefnotitie

Robijnrode wijn met een zwoele geur van aalbes, pruim, zwarte bes en peper. Mooi fruitig van smaak met soepele tannines en evenwichtige zuren. De afdronk is elegant met tonen van specerijen.

Drinken bij

Toegankelijke, licht kruidige rode wijn om solo te drinken of bij diverse gerechten. Fraai bij gegrilde lamskoteletten met kruiden, kip piri piri of geroosterde aubergine met feta.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot ten minste 3 jaar na de oogst.

Druivenrassen

Trincadeira, Castelão

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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