

Land: Portugal

Gebied: Tejo

Wijnmaker: Luís Santos

Quinta do Casal Monteiro (80 hectare groot) is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau. Quinta do Casal Monteiro ligt ten Noordoosten van Lissabon in het wijngedebied Tejo. Het gebied is genoemd naar de rivier Taag (Tejo), die bij Lissabon uitmond. De wijngaarden zijn gelegen in de alluviale zanderige klei-/leemgrond aan de oevers van de Taag, waardoor de druiven gedurende de nacht afkoelen. Hierdoor maakt de druif zuren aan zodat het aanzuren van wijnen niet nodig is bij de wijnen van Casal Monteiro niet nodig is.

Het Terroir

Geen goede wijn zonder goed terroir! De bodem bestaat uit zand en klei/leem. Ideaal voor de druivenrassen Arinto, Fernão Pires, Chardonnay, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah en Pinot Noir. Door de warmte overdag rijpen deze druiven optimaal. De combinatie van dit terroir en het microclimaat zorgt voor een optimale kwaliteit van de druiven; een uitstekende basis voor het maken van kwaliteitswijnen, elk jaar weer!

Snoeitechniek

Het team van Casal Monteiro investeert veel tijd in het snoeien van de druivenstokken. Van het voorzichtig snoeien van de wijngaarden in de winter en de continue snoei tijdens de rijping en oogst, worden alle mogelijke voorzorgen genomen om de druiventros zich optimaal te laten ontwikkelen.

Oogsten

Vanaf begin augustus wordt dagelijks de conditie van de diverse druivensoorten gemeten. Op het optimale moment worden de druiven geogst. Dit gebeurt verspreid over verschillende dagen omdat niet elk plot op hetzelfde moment zijn optimum bereikt. In de veelal warme dagen tijdens de oogstperiode worden de druiven 's nachts of in de vroege ochtend geplukt, waarna de druiven direct het proces van vinificatie ingaan, om zorgvuldig verkregen kwaliteit van de druiven optimaal te houden. Hierna vervolgt de zeer getalenteerde en beroemde wijnmaker Luis Santos zijn werk in de winery.

Druivensoorten: Chardonnay
Herkomst: Tejo, Portugal
Appellation: Vinho Regional Tejo (IGP)

Quinta do Casal Monteiro

Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. Casal Monteiro ligt aan de Taag: een uitstekend microklimaat met veel verkoeling in de nacht zodat druiven zich optimaal ontwikkelen.

De druivenstokken zijn gemiddeld 25 jaar oud en staan in een bodem van zand en klei. Deze bodem is voor uitermate geschikt om topwijn te maken. De wijnmaker Luis Santos (top 10 wijnmaker Portugal) maakt hier wijnen die recht doen aan de druivensoort.

Karakter: De wijn kent een fraaie neus van tropisch fruit en amandel. De smaak is vol, typisch 'chardonnay', zuiver en fruitig. Vriendelijk karakter, bijzonder geschikt als huiswijn. Geur, smaak en afdronk zijn prima in balans.

Gastronomie: Door zijn maar frisse smaak combineert de wijn uitstekend met vleesgerechten, met diverse soorten vis zoals zalm, makreel kabeljauw, zeebaars, vispasta. Bijzonder mooi zijn de combinaties met schaal- en schelpdieren.

Vinificatie: De druiven worden geheel ontdaan van stelen en vervolgens langzaam pneumatisch geperst. Om een mooie zuivere wijn te verkrijgen vergist onder een gecontroleerde temperatuur van 15°C.

Overige gegevens:

Serveren op: 8 °C
Totale zuren: 5,4 g/l
Alcoholpercentage 13,0%
Oenologen: Luis Santos
Restsuiker: 1,5 g/l
PH-waarde: 3,36



BRANCO - DO TEJO DOC

Druivensoort: 50% Arinto, 50% Fernão Pires

Herkomst: Tejo (Ribatejo. Regio Lissabon), Portugal

Quinta do Casal Monteiro

Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) is al 150 jaar een echt familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau.

Awards: 87 punten Robert Parker (Oogstjaar 2015), Commended Award International Wine Challenge 2016!

Karakter: De wijn stijlvol, harmonieus met een geur en smaak appel en tropisch fruit waaronder perzik. Door zijn fraaie structuur (mondgevoel) past deze wijn bij bijzonder veel gerechten en behoudt hij zijn smaak. Een gastronomische wijn voor alle seizoenen. De afdronk is klassiek, lang en zacht. Bewaarpotentieel: 4 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door visgerechten (van zalm tot zonnevis), vispasta's, vissalades, wit vlees, kalfsvlees, wild, gevogelte, salade's maar ook door een zomerse barbecue. Een combinatie met lamsvlees en zachte kazen is bijzonder fraai.

Vinificatie: De druiven worden onsteeld en langzaam pneumatisch geperst. Om de wijn een hoge kwaliteit te laten krijgen worden de druiven vergist op een temperatuur van exact 16°C. Hierdoor ontstaat een zachte en fruitige wijn met veel structuur. Na 6 weken rijping op RVS wordt de wijn gebotteld.

Alcohol: 13,0%

PH waarde: 3,28

Restsuikergehalte: 1,6gr/l



Wijnmaker: Luis Santos

OAKED CHARDONNAY - DO TEJO DOC

Druivensoorten: Chardonnay 90%, Arinto 10%.

Herkomst: TEJO (Regio Lissabon), Portugal

Quinta do Casal Monteiro

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 familiebedrijf. Het bedrijf wordt sinds 2008 geleid door Miguel de Jesus. Hij werkt samen met de wijnmaker Luis Santos. Deze Oaked Chardonnay is een bijzonder project en..... is nog in ontwikkeling! We verwachten nog dit jaar een nieuw label op de fles.

Karakter: Oaked Chardonnay is de witte topwijn van het huis. De wijn kent een bijzonder fraaie aromatische neus van verse noten en abrikoos. De chardonnay-druif zorgt voor botertonen en maakt de wijn geschikt voor houtrijping. De druif Arinto zorgt voor een aangename frisheid en een mooie structuur (mondgevoel) waardoor deze wijn bij zowel visgerechten als vleesgerechten bijzonder lekker is. Deze wijn is vol, stevig, gestructureerd. fris, zacht en geeft een mooi mondgevoel en een volle smaak. De afdrank heeft een mooie balans tussen fruit, vanille en aangename zuren.

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: Maceracion Peliculaire (MP): De druiven worden geperst en gedurende 12 uren voor gisting in contact gehouden met de schillen om de schillen optimaal aroma's aan de wijn toe te voegen. De Chardonnay fermenteert op Frans eiken met battonage. De vergisting is temperatuurgecontroleerd (14°C). Alcohol 13%.



Wijnmaker: Luis Santos

OAKED CHARDONNAY - DO TEJO DOC

Druivensoorten: Chardonnay 85%, Arinto 15%.

Herkomst: TEJO (Regio Lissabon), Portugal

Quinta do Casal Monteiro

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 familiebedrijf. Het bedrijf wordt sinds 2008 geleid door Miguel de Jesus. Hij werkt samen met de wijnmaker Luis Santos. Deze Oaked Chardonnay is een bijzonder project en..... is nog in ontwikkeling! We verwachten nog dit jaar een nieuw label op de fles.

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 fermentatie-proces voltooit. Daarna rijpt de wijn 3 maanden met battonage op dezelfde eiken vaten.



Wijnmaker: Luis Santos



Wines of Portugal Challenge

LATE HARVEST CHARDONNAY

Druivensoorten: Chardonnay, Fernão Pires, Arinto.

Herkomst: Ribatejo, Portugal

Quinta do Casal Monteiro

De wijn QCM Late Harvest wordt gemaakt door het wijnhuis Quinta do Casal Monteiro (56 hectare groot) en is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. Hij werkt voor deze wijn samen met de wijnmaker Pedro Guimarães.

Late Harvest (late oogst oftewel vendange tardive) houdt in dat de druiven zeer rijp worden geoogst. Het vocht verdampt uit de druiven waardoor suikergehalte en smaakconcentratie toenemen! Uitgeroepen tot Best Priced Wine 2011!! Jaarproductie 4000 flessen.

Karakter: QCM Late Harvest is een topwijn van Quinta do Casal Monteiro. De wijn kent een fraaie neus van sinaasappel, honing en amandel. Deze wijn onderscheidt zich van veel dessertwijnen door zijn aangename frisse zuren. Deze wijn is gemaakt van 'gewone' druiven zoals de chardonnay en niet van zoete muskaatachtige druiven. Hierdoor is de balans tussen zuren en suikers zeer, zeer goed. De afdronk is lekker lang.

Gastronomie: Deze Late Harvest past uitstekend bij wildpaté, ganzenlever, zoete nagerechten maar past ook uitstekend bij kazen waaronder blauwschimmelkazen!

Vinificatie: Maceracion Peliculaire (MP): De druiven worden geperst en gedurende 6 uren voor gisting in contact gehouden met de schillen om zodat de wijn meer aroma krijgt. Na de MP volgt Static defecation: De vaste delen in het sap zakken rustig naar de bodem van de cuve en rusten daar gedurende 24 uur. Daarna volgt temperatuurgecontroleerde vergisting (18°C) waarna 9 maanden rijping op Frans eiken.



TERRA DE TOUROS TINTO MERLOT - VINHO REGIONAL TEJO

Druivensoorten: Merlot

Herkomst: Tejo, Portugal

Appellation: Vinho Regional Tejo (IGP)

Quinta do Casal Monteiro

Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem en is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau.

Karakter:

De wijn kent een fruitige fraaie neus van donker fruit waaronder zwarte kersen. De wijn kent zachte tannines met een hint van cacao. Dankzij veel zon en afkoeling tijdens de nacht is de wijn vol, zwoel in geconcentreerd. Geur, smaak en afdrank zijn prima in balans.

Gastronomie:

Deze merlot combineert prima met salades, lichte vleesgerechten, vegetarische gerechten, kruidige en pittige gerechten, gegrild vlees, Italiaanse gerechten en jonge kazen. Ook heerlijk als aperitief.

Vinificatie:

De druiven worden geheel ontdaan van stelen en vervolgens langzaam pneumatisch geperst. Om een mooie zuivere wijn te verkrijgen vergist onder een gecontroleerde temperatuur van exact 2°C.

Overige gegevens:

- Serveren op 17 °C Alcoholpercentage 13,0%
- Wijnmaker: Luis Santos
- Restsuiker: 2,4 g/l PH-waarde 3,62



Druivensoort: 40% Touriga Nacional, 30% Syrah, 30% Merlot

Herkomst: Tejo (Ribatejo. Regio Lissabon), Portugal

Quinta do Casal Monteiro

Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) is al 150 jaar een écht familiebedrijf.

Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus.

De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau. De gekozen druiven passen uitstekend bij de bodem en het klimaat.

Karakter: Zeer fraaie lekkere fruitige wijn met body. Het fruit smaakt gepolijst en kent zwarte kersen. De wijn kent een mooie balans, een fraaie structuur die gastronomische mogelijkheden biedt en delicate tannines. De stijl van de afdrank is modern, soepel en evenwichtig. Bewaarpotentieel: 6 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door diverse vleesgerechten waaronder lam, kalf, wit vlees en harmonieert prima met pasta's, ovenschotels, vegetarische gerechten maar combineert ook verrassend goed met visgerechten, wild, salades maar ook door een zomerse barbecue. De combinatie met lamsvlees en zachte kazen is bijzonder fraai.

Vinificatie: De druiven worden ontsleed en langzaam pneumatisch geperst. Om de wijn een hoge kwaliteit te laten krijgen worden de druiven vergist op een temperatuur van exact 25°C. De most wordt regelmatig ondergedompeld om de wijn meer fruit en karakter te geven. Na 6 weken rijping op RVS wordt de wijn gebotteld. De Touriga Nacional rijpt 4 maanden op eikenhout.

Alcohol: 13%

PH waarde: 3,62

Restsuikergehalte: 2,3 gram/liter

Totale zuurtegraad: 5,6 gram/liter



FORMA DE ARTE - RESERVA

Druivensoorten: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Medailles: Golden Trophy Portugal!!! Vinalies Silver Medal!! Wine enthusiast 92 pts!!

Quinta do Casal Monteiro

De rode wijn Forma de Arte wordt gemaakt door het wijnhuis Quinta do Casal Monteiro (100 hectare groot) en is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau.

Karakter: Forma de Arte is een topwijn van het huis Quinta do Casal Monteiro. De wijn kent een fraaie neus van rijpe zwarte bessen en groene pepers. Het is een stevige en volle maar zachte wijn met een zeer fraaie evenwichtige lengte.

Gastronomie: De Forma de Arte past uitstekend bij rood vlees en andere stevige vleesgerechten en past perfect bij lamsvlees en pittige kazen!

Vinificatie: De druiven worden langzaam pneumatisch geperst, de wijn vergist onder een gecontroleerde temperatuur van 28-30°C. 1/3 van de wijn rijpt 4 maanden op Amerikaans eiken. 2/3 van de wijn rijpt 4 maanden op Frans eiken. Overige feiten:

- Serveren op 18°C
- Alcoholpercentage 14%
- Oenologen: Luís Santos



Golden Trophy Portugal



Best Buy Forma de Arte 92 Pts



Zilver in Parijs en Brussel

Druivensoort: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 30% Touriga Nacional
Herkomst: Tejo (Ribatejo. Regio Lissabon), Portugal

Quinta do Casal Monteiro

Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) is al 150 jaar een écht familiebedrijf. De Grande Reserva Tinto en de Grande Reserva Branco zijn de paradepaardjes van het wijnhuis. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus.

De bodem bestaat uit zand- en klei. De ligging aan de rivier Tejo en de onderliggende kleilaag zorgen voor een constante aanvoer van water naar de wortels van de druivenstokken.

Specificatie: Uitzonderlijk fraaie wijn, zeer zeldzaam (oplage 3000 flessen). De allerbeste druivenstokken (35 jaar oud) van dit wijnhuis worden voor deze wijn gebruikt. Het oogstjaar kende een droge zomer zodat de druiven uitzonderlijk mooi rijpten.

Uitzonderlijk volle gelaagde fruitige wijn met body. Het fruit smaakt gepolijst en kent kersen en bramen. Indrukwekkende wijn, delicate tannines met gastronomische mogelijkheden. De stijl van de afdrank is modern, soepel en evenwichtig. Bewaarpotentieel: 8 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door diverse (gegrilde) rundvleesgerechten waaronder lam, kalf en harmonieert prima ovenschotels, gegrilde en vegetarische gerechten maar combineert ook verrassend goed met visgerechten, wild en salades.

Vinificatie: De druiven met de hand geoogst, ontsteeld en langzaam pneumatisch geperst. Om de wijn een hoge kwaliteit te laten krijgen worden de druiven gedurende 7 dagen vergist op een temperatuur van exact 25°C. De Cabernet Sauvignon en de Touriga Nacional kregen een rustperiode van 1 maand voordat de malolactische gisting startte. Na vinificatie werd de blend samengesteld en rijpte de wijn in nieuw Frans Eiken barriques gedurende 16 maanden.

Alcohol: 14%

PH waarde: 3,60

Restsuikergehalte: 0,7 gram/liter

Totale zuurtegraad: 5,8 gr/l.



Druivensorten:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Cabernet Sauvignon, Merlot

Herkomst: Tejo, Portugal

Het wijnhuis Quinta do Casal Monteiro

De rode wijn Clavis Aurea (letterlijke betekenis: Gouden Sleutel) wordt gemaakt door het wijnhuis Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) en is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau.

Karakter: Clavis Aurea is de absolute topwijn van het huis Quinta do Casal Monteiro. De gouden sleutel symboliseert de toegang tot de beste wijn die het wijngedebied Tejo te bieden heeft! De wijn kent een fraaie neus van rijpe kersen en pruimen. Zeer volle en krachtige maar toch zijdezachte wijn. Waanzinnige afdronk en een prachtige lengte. Deze wijn toont het terroir in optima forma.

Gastronomie: Clavis Aurea past uitstekend bij rundvlees, wildgerechten (o.a. eend) en andere stevige gerechten. Deze wijn is ook fraai te combineren met noten en stevige kazen.

Vinificatie: De druiven worden langzaam pneumatisch geperst, de wijn vergist onder een gecontroleerde temperatuur van 22°C. De lie wordt dagelijks ondergepompt zodat vaste delen veel smaak en concentratie aan de wijn geven. De wijn kent 8 maanden houtrijping in Frans eiken en Amerikaans nieuw eiken.

Overige feiten:

- Serveren op 16°C
- Alcoholpercentage 13,5%
- Houdbaarheid: 20 jaren
- Wijnmaker: Luis Santos



Druivensoort: Touriga Nacional 50% – Tinta Roriz 50%

Herkomst: Tejo (Ribatejo. Regio Lissabon), Portugal

Quinta do Casal Monteiro

Quinta do Casal Monteiro (99 hectare groot) is al 150 jaar een echt familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus.

De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit zand- en kleibodem is uitstekend geschikt voor het maken van kwaliteitswijnen van een constant hoog niveau. De gekozen druivenpassen uitstekend bij de bodem en het microklimaat.

Karakter: De roséwijn is stijlvol, toegankelijk, smaakvol en harmonieus met een geur en smaak van framboos en aardbei. De structuur is wat men van een uitstekende roséwijn mag verwachten: vriendelijk en ietwat gestructureerd. De zuren zijn uitstekend in balans met het fruit waardoor de wijn een hoog niveau bereikt, maar zijn vriendelijkheid behoudt. Een rosé voor alle seizoenen. De afdronk is klassiek, lang, droog en fruitig. Bewaarpotentieel: 3 jaren.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door visgerechten (van zonnevis tot zalm), vispasta's, zeevruchten, pittige gerechten, oosterse gerechten, wit vlees, kalfsvlees, salades maar ook door een zomerse barbecue. Uitstekend te combineren met schelpdieren.

Vinificatie: De druiven worden ontsleed en langzaam pneumatisch geperst. Om de wijn een hoge kwaliteit te laten krijgen worden de druiven vergist op een temperatuur van exact 16°C. Hierdoor ontstaat een zachte en fruitige wijn met veel structuur. Bovendien is de vergisting zo zuiver dat nagenoeg alle suikers worden omgezet in alcohol, Co2 en warmte. Hierdoor is het restsuikergehalte extreem laag; slechts 0,6%. Na 8 weken rijping op RVS wordt de wijn gebotteld.

Alcohol: 12,5%

PH waarde: 3.32

Totale zuurtegraad: 5,3 gram per liter



Wijnmaker: Luis Santos