|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|    | **Geografisch:** | Portugal > Ribatejano > Ribatejo > Almeirim  |
| **Producent:** | Quinta de Casal Branco |
| **Wijn:** | Falcoaria branco |
| **Jaar:** | 2008  |
|  |  |
|  |  |

 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|    |                  |   |
| **Land en Wijnstreek:** |
|    | Land Tekst: | Portugal creëerde als eerste een afgebakend wijngebied (Porto 1756) met een strikte wijnwet opgesteld door de Marques de Pombal. Na de Rode Anjerrevolutie in 1974 werd systematisch geïnvesteerd in de Portugese wijnbouw, met als gevolg dat de huidige bedrijven zijn uitgerust met de moderne technologie. enkele gegevens :- 360.000 ha oppervlakte aan wijnstokken- 20% van de agrarische bevolking is werkzaam in de wijnbouw- jaarlijkse productie : +- 10 miljoen hl wijn, waarvan porto 6%.                Portugal wordt opgesplitst in DOC en IPR gebieden. De wijnen uit deze gebieden moeten minstens voldoen aan de Europese kwaliteitsnormen (VQPRD-wijnen). De controle gebeurt in ieder gebied door het wijninstituut van de streek. |
|    | Oorsprong: | Almeirim |
|    | Oorsprong Tekst: | Deze streek omvat de gemeenten Almeirim, Alpiarça, Salvaterra de Magos. Net zoals Santarem heeft Almeirim lager en hoger gelegen wijngaarden. De lagere delen bestaan uit vruchtbare grond aan de Taag, de hoger gelegen delen zijn heel goed gedraineerde zandgronden.Gewoonlijk zijn de rode wijnen zacht maar met mooie tanninestruktuur, de witte zijn heel harmonieus met een uitgesproken fruitig karakter |
|  |
|   |  |  |
| **Producent** |
|    | Producent naam: | Quinta de Casal Branco |
|    | Webstek: | [www.casalbranco.com](http://www.casalbranco.com/) |
|    | Profiel: | Casal Branco is gelegen in de regiâo demarcada van Almeirim, een van de meest productieve zones (landbouw) van Portugal. Het landgoed is reeds meer dan 200 jaar in het  bezit van dezelfde familie, die naast wijnbouw een grote faam heeft als stoeterij van de Lusitano-paarden. Het wijnbedrijf omvat 660 ha grond, waarvan 110 ha beplant met wijnstokken. De gebruikte druivenrassen zijn : voor wit : Fernâo Pires, Trincadeira das Pratas, Vital en Pintado dos Pardais, voor rood : Trincadeira Preta, Castelão, Alicante Bouschet, Pinot Noir, Cabernet sauvignon en Merlot. De verhouding in productie witte/rode wijn is 2/3 wit en 1/3 rood. |
|  |
|   |  |  |
| **Wijn** |
|    | Naam v/d wijn: | Falcoaria branco |
|    | Wijn Type: | Wit |
|    | Kwaliteit: | Vinho Regional Ribatejano |
|    | Omschrijving: | FALCOARIA = valkerijen : dit was inderdaad de meest favoriete sport van de Portugese koninklijke familie drie eeuwen geleden.De wijngaarden waar nu de wijn Falcoaria wordt geproduceerd waren vroeger de jachtgebieden (17de E) van de valken. |
|  |
|   |  |  |
| **Jaar** |
|    | Jaar: | 2008 |
|    | Druiven: | 100% Fernao pires |
|   |  |  |
|    | Alcohol: | 12,5% |
|    | Aciditeit: | 6 (g/l) |
|    | Suiker: | 1,6 (g/l) |
|   |  |  |
|    | Algemene Technische Informatie: | Wijngaarden : zandgrondenDruiven : 100% Fernão PiresOpbrengst : 10.000 kg/haCommentaar van Dina Luís : Deze wijn is uitsluitend gemaakt van de Portugese variëteit Fernão Pires : het is een blend van 50% wijn die een fermentatie in nieuwe eiken vaten heeft ondergaan, gedurende 6 maand, "sur lie", met batonnage. |
|    | Groei Notities: | Oenologe : Dina Luís |
|    | Vinficatie Notities: | Druiven worden met de hand geplukt. Voor Falcoaria worden enkel de druiven gebruikt afkomstig van stokken van min 25 j oud. Fermentatie onder strikt gecontroleerde temperatuur. 50% van de wijn gist in Franse eiken vaten, en blijft 6 maand op lies. |
|   |  |  |
|    | Gastronomie: | Bij geiten- en schapenkazen, charcuterie, kruidige visgerechten en krab met kruidig  sausje. |
|    | Schenkwijze: | 8-11°C |
|   |  |  |
|    | Smaak Beschrijving: | Complexe elegante wijn met een fris, kruidig en zeer geparfumeerde neus : floraal boeket, gevolgd door nogal kruidige mix van appel, limpoen en citrus toetsen.  |
|    | Proef Beschrijving: | De smaak is uniek voor deze variëteit. Complex, rijk aan aroma's ; beetje minerale afdronk. Blijft 'crisp' dankzij mooie aciditeit. |
|   |  |  |
|    | Stijl: | rijp vol evenwichtig |
|    | Stijl Beschrijving: | Dit zijn evenwichtige droge witte wijnen met een geur van fruitigheid en vanille. In de mond is zijn deze wijnen erg rijp en geconcentreerd, met een hoog alcoholgehalte, vettig en in evenwicht. Soms is het hout mooi in balans of niet aanwezig, maar in vele gevallen kan het hout te dominant zijn. |