



CSJ espumante bruto
Genomineerd 26ste wijnconours

Druiven Bical (35%) Maria Gomez (35%)
Chardonnay (10%) Arinto (20%)
Vinificatie Methode Traditionelle
S.I.S. Smaakstijl 8 prikkelend
Smaakprofiel Zuiver en heerlijk fris, citrus, appel,
mooie zuren en bitters, lengte, krachtige
mousse
Bestelnummer 0890701



CSJ espumante bruto colheita 2013

Druiven Bical (30%) Maria Gomez (20%)
Chardonnay (30%) Arinto (20%)
Vinificatie Methode Traditionelle
S.I.S. Smaakstijl 8 prikkelend
Smaakprofiel Minder strak dan de bovenstaande
bruto, meer wit fruit, perzik, peer, citrus,
prima mousse
Bestelnummer 0890705



CSJ espumante bruto rosé

Druiven Baga, Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon
Vinificatie Methode Traditionelle
S.I.S. Smaakstijl 8 prikkelend
Smaakprofiel Kersen, bosaardbei, sappig, bitters,
kruidigheid, heerlijke zuren en frisheid
Bestelnummer 0890704



CSJ espumante bruto tinto
Genomineerd 27ste wijnconours

Druiven Baga, Syrah
Vinificatie Methode Traditionelle
S.I.S. Smaakstijl krachtig-droog
Smaakprofiel Fijne mousse, cassis, mooie bitters en
zuren, stevigheid en lengte
Bestelnummer 0890709





Quinta do Poço do Lobo espumante bruto

Druiven Arinto (43%) Chardonnay (57%)
Vinificatie Methode Traditionelle
S.I.S. Smaakstijl 7 combinatie hoog
Smaakprofiel Rijk en krachtig, toast, breed en sappig, minder getypeerd door de Chardonnay, boterig, fraai
Bestelnummer 0890707



Quinta do Poço do Lobo espumante tinto bruto

Druiven Baga, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
Vinificatie Methode Traditionelle
S.I.S. Smaakstijl krachtig-droog
Smaakprofiel Fijne mousse, cassis, mooie bitters en zuren, stevigheid en lengte
Bestelnummer 0890708



Frei João reserve branco 2011 *****

Druiven Bical (45%) Chardonnay (25%) Maria Gomes (20%) Cercial (10%)
Vinificatie Schillenweking vindt plaats onder zeer lage temperatuur van 9°. Na het persen fermenteert 60% in Frans eiken en 40% in roestvrij stalen tanks beiden met battonage, gedurende 8 maanden. Voor de botteling heeft de wijn nog 8 maanden gerijpt op zijn lie's
S.I.S. Smaakstijl 7 combinatie hoog
Smaakprofiel Eigenzinnig, grapefruit, citroen, amandelen, weelde, bitters, fris en verfijnd, subtiel
Bestelnummer 0890501



Casa de Saima tinto colheita *(*)**

Druiven Baga, Touriga Nacional, Merlot
Vinificatie Klassieke vinificatie van rode wijnen met gecontroleerde temperatuur tot 28°C. Rijping gedurende 12 maanden in grote houten vaten
S.I.S. Smaakstijl 5 krachtig-droog
Smaakprofiel Kersen, tabak, ceder, rokerig, stevig en vol, sappig en aangenaam, zacht en fris
Bestelnummer 0820101





Casa de Saima Baga colheita 2013 (tonel 10)

Druiven Baga
Vinificatie Klassieke methode in open 'lagares' met lage temperaturen. Daarna 18 maanden houtrijping in klassieke grote vaten
S.I.S. Smaakstijl 5 krachtig-droog
Smaakprofiel Bijzondere wijn, toast, kersen en vanille, smaakvol,, frisheid, spanning, sap en goede zuren
Bestelnummer 0820402



Casa de Saima tinto reserva **(*)**

Druiven Baga, Touriga Nacional
Vinificatie Klassieke vinificatie van rode wijnen met gecontroleerde temperatuur tot 28°C. Rijping gedurende 18 maanden in grote houten vaten
S.I.S. Smaakstijl 5 krachtig-droog
Smaakprofiel Kersen, vanille, klassieke elegantie van de streek, duidelijke zuren, volle smaak, rondeur, veel sap. Ook lichtvoetigheid.
Bestelnummer 0820401



Quinta do Poço do Lobo reserva tinto

Druiven Baga (45%), Touriga Nacional (40%) Cabernet Sauvignon (15%)
Vinificatie De beste druiven worden met de hand geplukt van onze eigen wijngaard Quinta Poço do lobo en vervolgens vindt de vinificatie plaats in roestvrijstaal en met lage temperaturen gedurende 2 weken. Na de malolactische fermentatie rijpt de wijn 12 maanden op Frans eiken.
S.I.S. Smaakstijl 5 krachtig-droog
Smaakprofiel Krachtige stijl, warm, peperig, karamel en kruiden, houdt zijn frisheid, duidelijke zuren, speels, verteerbaar, tannine, mooi glas.
Bestelnummer 0890402



Frei João tinto reserva 2009 **(*)**

Druiven Baga (35%), Touriga Nacional (45%), Cabernet Sauvignon (20%)
Vinificatie Met de hand geogste druiven vinificeren gedurende 10 dagen onder gecontroleerde temperaturen. Na de malolactische fermentatie rijpt de wijn 8 maanden op grote frans eiken vaten
S.I.S. Smaakstijl 5 krachtig-droog
Smaakprofiel Krachtig en intens, pruimen en kersen, zwoel, chocola, tikje stevig, duidelijke zuren en tannines, spanning, elegant en verteerbaar
Bestelnummer 0890401

