

## Mau Maria Vinho Verde

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Wijnhuis</b>           | Parras Wines   |
| <b>Merk</b>               | Parras         |
| <b>Land</b>               | Portugal       |
| <b>Regio</b>              | VINHO VERDE    |
| <b>Subregio</b>           | Vinho Verde    |
| <b>Wijntype</b>           | Wijn           |
| <b>Kleur</b>              | Wit            |
| <b>Alcohol %</b>          | 10,5           |
| <b>Serveertemperatuur</b> | 4-6 graden     |
| <b>Afsluiting</b>         | Schroefdop     |
| <b>Druivenras</b>         | Azal, Loureiro |

**Korte Omschrijving** Fris en soepel, met aroma's van nectarine, perzik en gouden kiwi. In de mond lichtvoetig, met tonen van limoenzest, vers gras, bloesem en een vleugje zoet in de afdrank. Verfrissend en dorstlessend.

**Vinificatie** De druiven worden vroeg geoogst, gevolgd door koude schilnweking. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij lage temperatuur (circa 16 °C). De wijn wordt jong gebotteld zonder houtrijping.

**Omschrijving** Mau Maria is een Vinho Verde afkomstig uit het noorden van Portugal. Vinho Verde betekent 'Groene Wijn' in het Portugees. De wijn is gemaakt van inheemse druivenrassen, waaronder Loureiro en Azal, die typisch zijn voor deze streek. De frisse zeewind en het gematigde klimaat zorgen voor behoud van zuren en een relatief laag alcoholpercentage. De stijl van Mau Maria is typerend voor Vinho Verde: lichtvoetig, fruitig en verfrissend, met een klein restzoet dat zorgt voor toegankelijkheid en balans.

**Over De Producent** Parras Wines is een Portugese wijnproducent opgericht in 2010 door Luís Vieira. Het bedrijf bezit wijngaarden in verschillende regio's, maar werkt voor Vinho Verde samen met lokale druiventelers. De vinificatie vindt plaats in een moderne kelder, waar met gecontroleerde technieken frisse, toegankelijke wijnen worden gemaakt. Mau Maria is onderdeel van hun lijn jonge wijnen bedoeld voor directe consumptie.

**Wijn En Spijs** Goed inzetbaar bij lichte zomerse gerechten zoals papayasalade, watermeloen met feta en rucola, of frisse salades met fruit. Ook geschikt als aperitief, zeker op warme dagen of op het terras.

