



Morgado do Quintão – Branco

Description

Strogeel van kleur, in de neus domineren wit fruit en ananas, in de mond is hij elegant met vers fruit en aroma's.

Morgado do Quintão, eigendom van Filipe Vasconcellos, is een historisch landgoed met duizend jaar oude olijf- en amandelbomen in DOC Lagoa in de Algarve, de meest zuidelijke regio van Portugal. Op 8 km van de Atlantische oceaan, 80 meter boven de zeespiegel. De bodem staat hier bekend als arenitos: ijzerrijke zanderige löss gemengd met kalksteen. Het landgoed omvat 60 hectare aan wijngaarden die al generaties lang eigendom zijn in de familie van zijn moeder. Filipe herkende het potentieel van deze oude wijnstokken en rekruteerde wijnmaker Joana Maçanita voor haar inzicht in de wijnbouw en de minimale ingrijpende aanpak die past bij de filosofie van de Vasconcellos-familie. Joana Maçanita, geboren in Lissabon met familie uit de Algarve, de Azoren en de Alentejo, brengt niet alleen ingenieurs- en agronomiediploma's mee, maar ook een uitgebreide kennis van het terroir van Portugal en een engagement voor dezelfde missie als Filipe: het potentieel van de inheemse druivenrassen Crato Branco en Tinto Negra Mole laten zien.

Wat maakt deze wijn uniek?

Morgado do Quintão Branco is een single vineyard wijn gemaakt van 40 jaar oude wijnstokken van een inheemse druif: Crato Branco (ook bekend als Roupeiro of Códega), de oudst bekende druif van Portugal. De wijn is droog verbouwd en biologisch geteeld. Het is een pure, onvervalste expressie van het terroir van de Algarve, waardoor het een volstrekt unieke ontdekking is in de VS.

Bedruiving

100% 40+ jaar oude Crato Branco. Biologisch geteeld (niet gecertificeerd).

Drink bij

Past goed bij mediterrane gerechten, met name zeevruchten. Door zijn fruitige karakter past de Morgado do Quintão Branco uitstekend bij recepten met chilipeper of robuuste knoflookaroma's.

Vinificatie en rijping

Nadruk op minimale interventie. De spontane gisting met wilde gisten verloopt opzettelijk langzaam en

zacht (25 dagen) bij een koele 54 graden Fahrenheit. Overgestoken in roestvrij staal en gerijpt gedurende 6 maanden, met 5 maanden contact met de droesem. Een kleine hoeveelheid zwavel alleen toegevoegd bij het bottelen. Gefilterd, maar niet fijngemaakt. Veganistisch

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Licht wit

PRODUCT TAG

1. Algarve
2. Licht wit
3. Portugal
4. wijn
5. wit

PA APPELLATIE

1. Vinho Regionale Algarve

PA BEDRUIVING

1. Crato Branco

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. schelpdieren
3. vis

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2020

PA LANDEN

1. Portugal

PA STREEK

1. Algarve