



Quintas de Melgaço Vinhas Velhas

DOC Vinho Verde 2022

DE WIJN

Deze elegante witte wijn is uitsluitend gemaakt van hand geplukte Alvarinho druiven van druivenstokken die minstens 30 jaar oud zijn. Dit geeft deze wijn een uniek aromatisch en mineraal karakter. Deze wijn verouderd mooi op fles en zal na 2 tot 4 jaar reeds mooi op dronk zijn.

DE WIJNMAKER

Quintas de Melgaço heeft een ongewone geschiedenis. Het begint met een lokale man: Amadeu Abílio Lopes. Hij emigreerde naar Brazilië in de jaren '80. Daar werd hij een succesvol ondernemer en verdiende veel geld met een landbouwbedrijf dat hij zelf had opgezet. Hij wilde iets terugdoen voor de gemeenschap van Melgaço. Bij zijn terugkeer gebruikte hij zijn fortuin om in 1990 een coöperatie op te richten, waarvan honderden gezinnen in de regio lid werden.

Nadat hij in de daaropvolgende jaren een succesvolle joint venture had opgezet, schonk hij zijn aandeel uiteindelijk in 1996 aan de gemeenschap van Melgaço. Het bedrijf werd zo een echte coöperatie van de boeren zelf. Een bezoek aan de wijnmakerij geeft ook de indruk van een koloniale inrichting in plantagestijl, een stille getuige van de geschiedenis van de coöperatie.

Vinho Verde is wijd en zijd bekend om zijn witte wijnen, vaak afkomstig van karakteristieke wijngaarden met rietstengels. De zacht glooiende wijngaarden zijn aangeplant op de karakteristieke granietbodems van de regio. Het klimaat is gematigd met koele nachten en warme, licht vochtige dagen, onder invloed van de nabijheid van de Atlantische Oceaan, die de wijnen frisheid en definitie geeft.

DEGUSTATIEF PROFIEL

Een mooie en intense neus van tropisch fruit, citrus en witte bloesems. Daarnaast zijn ook ziltige Aromas te herkennen. In de mond worden de fruitige aroma's bevestigd ondersteund door een evenwichtige zuurtegraad. De afdronk is lang en intens fris en mineralig.

GASTRONOMIE & PAIRING

Deze wijn heeft een elegant en gastronomisch karakter. Ideaal bij zeevruchten en gevogelte.

VINIFICATIE

Zachte persing en schilcontact gedurende 12 a 36 uur onder gecontroleerde temperatuur tussen 12°C en 16°C. Fermentatie vindt plaats in een temperatuur gecontroleerde inox vat. Nadien zal de wijn nog 5 maanden bewaard worden op de lies in inoxen vaten.

DETAILS

Cépages: Alvarinho

Alcohol 12,5% vol.
Zuren: 6.6g/l
pH: 3.28
suikers: 1.1g/l
Bevat sulfieten

Awards

2021 grandes escolhas 17,5/20

2019 revista vinhos 17,5/20

2018 Wine & spirits (years best) 93/100

