



Quintas de Melgaço Espumante super reserva branco Brut- DOC Vinho verde

DE WIJN

Uitsluitend gemaakt met de beste Alvarinho druiven die optimale rijping genoten. Deze Brut schuimwijn is geproduceerd volgens de klassieke methode, een Super Reserve met minimaal 24 maanden flesrijping.

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

Mineraal karakter, zachte tonen van wilde rode vruchten. Een fijne bubbel en mond-vullende mousse en frisse afdronk.

GASTRONOMIE & PAIRING

Uitstekend als aperitief of bij zeevruchten, vis, gevogelte geroosterd lam en varken of bij een gebak.

VINIFICATIE

Zachte persing en koude maceratie gedurende 12 tot 36 uur bij een gecontroleerde temperatuur tussen 12°C en 16°C. Fermentatie tot 15 dagen met temperatuurregeling tussen 16°C en 18°C. Bij deze fijne aromatische basiswijn worden gisten en likeur de tirage toegevoegd. Voor de dégorgement rijpt de wijn gedurende 24 maand op fles.

DETAILS

Cépages: Alvarinho

Alcohol 12,5% vol.
zuurtegraad 7g/l
Suiker 3g/l
Ph: 3,1

Bevat sulfieten



AWARDS

- Gouden medaille, 50 beste mousserende wijnen ter wereld – Wine Pleasures 2021
- Gouden medaille, 50 beste mousserende wijnen ter wereld – Wine Pleasures 2020
- Gouden medaille, 50 beste mousserende wijnen ter wereld – Wine Pleasures 2019