

Encosta da Quinta Humus 'Balbúrdia'

Lisboa - Lisboa - Portugal



domein

De Quinta do Paço werd in 1990 gekocht door de vader van Rodrigo Felipe. Beetje bij beetje werd het domein gerestaureerd en de wijngaarden heraanplant. Rodrigo koos niet voor de gemakkelijkste weg en werkt sinds 2007 biologisch. De wijnen worden heel natuurlijk gemaakt, met een minimum aan [sulfieten](#). De streek heeft een eigen herkomstbenaming (DO Óbidos) maar Rodrigo verkiest om de wijnen te verkopen als Vinho Regional om problemen met de proefcommissie te vermijden. Door de nabijheid van de oceaan is er een koel microklimaat wat de rijping vertraagt en de wijnen goede zuren geeft.

<http://www.encostadaquinta.com>

omschrijving

Donker gekleurde wijn met aroma's van kruiden, zwart fruit en verse eik. De smaak is stevig maar sappig met nog wat tannines. Kan nu al gedronken worden maar kan perfect nog enkele jaren verder rijpen. 'Balbúrdia' betekent 'grote verwarring/chaos', deze wijn is dan ook een mengeling van verschillende vaten van oogstjaren 2011 tot en met 2017.

wijngaard

Afkomstig van een enkele wijngaard in Obidos. De bodem bestaat uit kalkhoudende klei. De wijnbouw is biologisch.

kelder

Als de manueel geoogste druiven in kleine kistjes de kelder binnenkomen, worden ze eerst ontleend en gekneusd. De gisting start spontaan in inox tanks, de temperatuur wordt wel geregeld. Na ca. 2 weken gisting werden de schilletjes geperst en het sap in eiken barriques overgebracht. Deze wijn is samengesteld uit experimenten/resterende vaten van verschillende oogstjaren, gemengd na een opruiming van de kelder. Dit is dus een uniek, eenmalig lot. Het gebruik van sulfiet wordt zoveel mogelijk beperkt of vermeden. Gebotteld zonder filtering in oktober 2018.

druivensoorten

touriga nacional
syrah
tinta barroca

schenken

Aan 16-18°C bij duif, eend, lam, rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **13% Vol.**