

Encosta da Quinta Humus Reserva 2013

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 heraangeplant. 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

Deze Humus reserva is afkomstig van de beste en meest rijpe druiven van het jaar. De manier van wijnmaken is dezelfde als bij de 'gewone' Humus, maar deze wijn is pakken rijker en krachtiger. Donkerpaars kleur met intense aroma's van kruiden en zwart fruit. Het hout is nauwelijks merkbaar. In de mond heel intens en tegelijk complex, met fruit, aardsheid en mineraliteit. Lange, kruidige afdrank.

wijngaard

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

kelder

Als de manueel geoogste druiven in kleine kistjes de kelder binnenkomen, worden ze eerst ontsleed en gekneusd. De gisting start spontaan in inox tanks, de temperatuur wordt wel geregeld. Na 12 dagen gisting werden de schilletjes geperst en het sap in eiken barriques overgebracht, waar de wijn nog 12 maanden in rijpte. Tijdens het wijnmaken werden geen hulpstoffen gebruikt, enkel een lage dosis sulfiet. De botteling gebeurde zonder klaring of filtratie in juni 2014.

druivensoorten

syrah
tinta barroca

schenken

Aan 18-20°C bij duif, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas, blauwschimmelkaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **14% Vol.**