

Casal da Coelheira Uvas. 2018

Tejo - Lisboa - Portugal



domein

Casal da Coelheira ligt aan de oevers van de Taag (Tejo), op een uur ten Noordoosten van Lissabon. Het is een boerderij met uitgestrekt landgoed (250 ha) waar naast 64 ha druiven ook aan akkerbouw gedaan wordt. Op het domein ligt ook een dennenbos, wat goed is voor de biodiversiteit. Er zijn met name veel konijnen, Casal da Coelheira betekent dan ook "huis waar de konijnen wonen". Nuno Falcão Rodrigues is de drijvende kracht achter dit domein, een getalenteerd oenoloog die durft veranderen (vb. introductie van de oogstmachine, gebruik van Amerikaanse eik).

<http://www.casaldacoelheira.pt>

omschrijving

Diepe robijnrode kleur. Aroma's van fruit (bosbessen, zwarte kersen), kruiden (zwarte peper) en hout (vanille, melkchocolade). Volle smaak met veel sappig fruit, fluwelige, nobele tannines en een frisse zuurtegraad. Drinken 2022-2028. Speciale cuvée ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van Odilon, in een unieke oplage van 1800 flessen.

wijngaard

Zanderige bodem aan de oevers van de Taag (Tejo). Oude wijngaarden. In 2018 was het extreem warm in augustus, waardoor de druiven zijn gaan indrogen. De oogst was dus geconcentreerd zowel wat suikers als zuren betreft.

kelder

Na de manuele oogst (waar we nota bene zelf aan hebben deelgenomen!) vergisten de druiven in 'lagares', ondiepe, brede kuipen. De schilletjes worden pneumatisch (op een heel zachte manier) ondergedompeld. Na de malolactaat-omzetting rijpte de wijn nog 14 maand op eik. Voor de touriga franca was dit nieuwe Franse eik, voor de alicante bouschet gebruikte Amerikaanse eik.

druivensoorten

touriga franca: 50%
alicante bouschet: 50%

schenken

Aan 16-18°C bij rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), halfharde kaas, harde pittige kaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **14% Vol.**