

Paço das Côrtes Critterium Reserva 2018

Lisboa - Lisboa - Portugal



domein

Dit jonge bedrijf werd in 2004 opgezet door de broers Luís en Pedro Rosado. Ze zijn opgegroeid tussen de wijngaarden en hebben zelf lang nagedacht over hoe ze op rendabele manier een goede, concurrentiële wijn konden maken. De oplossing ligt in samenwerking: de druiven komen van Quinta do Gradil in Cadaval, waar top-oenoloog António Ventura het wijnmaken controleert. De botteling gebeurt in een ultramoderne installatie in Alcobaça die gedeeld wordt met 17 andere producenten. Op die manier drukt men de kosten. Er worden ongeveer een half miljoen flessen per jaar geproduceerd, uitsluitend reservas. Maar liefst 90% wordt geëxporteerd, een unicum in Portugal.

<http://www.pacodascortes.pt>

omschrijving

Granaatrood met aroma's van rood fruit, kruiden en een vanilletoets van de houtlagering. Elegant, harmonieus en fluwelig in de mond.

kelder

Na de pluk in de derde week van september worden de druiven getrieerd en ontrist. De schilletjes macereren 12 dagen mee tijdens de temperatuurgecontroleerde gisting (maximaal 24°), daarna rijpt de wijn nog 6 maand verder op houten vaatjes van Franse en Amerikaanse eik.

onderscheidingen

2011: laureaat Wijnkoopgids 2015

druivensoorten

castelão
tempranillo = aragonês = tinta roriz
alicante bouschet

schenken

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

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**
Restsuikers: **4,7 g/l**
Totale zuren: **5,9 g/l**

