



Vinha Paz Reserva 2019

DÃO | PORTUGAL

PROFIEL



DOMEIN
Vinha Paz



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Touriga Nacional,
Alfrocheiro en Jaen



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2030

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

LAMSVLEES

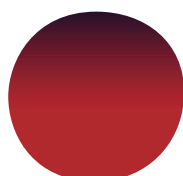
GEDROOGD VLEES



KAAS

SEMI-ZACHT

SERPA



ZWART FRUIT

PEPER

KRUIDIG

VANILLE

INTENS

the **best** grapes
bottled for **you**

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt. Alle druivenrassen ondergaan een afzonderlijke vinificatie. De trossen worden ontrist waarna de gezamenlijke maceratie en fermentatie plaatsvindt in inox tanks van 45 hl. Dit proces verloopt aan 26 °C en neemt 10 dagen in beslag. Hierna volgt de trage malolactische fermentatie. De wijn rijpt 12 maanden in vaten (225 l tot 500 l) van Franse eik die tussen de 1 en 15 jaar oud zijn.



WIJNGAARD

De percelen, met een totale oppervlakte van 9 hectare, bevinden zich in Quinta da Leira en Tremoa, in Oliveira de Barreiros. De arme, granieten bodem situeert zich 440 meter boven zeeniveau. De stokken zijn tussen de 23 en 40 jaar oud en zorgen voor een opbrengst van 5,6 ton druiven per hectare.

WIJNBOUWER: VINHA PAZ

De familie Canto Moniz kent een rijke wijntraditie van maar liefst 150 jaar in de Dão regio. Het is echter pas rond de eeuwwisseling dat het besef in eigen kunde voldoende was gegroeid om af te stappen van het coöperatieve verhaal en hun wijnen in eigen beheer op de markt te brengen. Ze maken enkel gebruik van autochtone druivenrassen die dankzij de arme, granieten en zandige bodem zowel uitblinken in mineraliteit als fraîcheur. Ze hanteren de meeste biologische principes maar gezien de maritieme component in het klimaat is het niet zo éénvoudig om een biolabel te behalen. De geografische setting draagt in grote mate bij tot het profiel van de wijnen. De ongeveer 440 meter hoog gelegen gehuchten waar de percelen liggen, zijn ontsloten door de bergen van de Caramulo en Serra da Estrela massieven. Die blokkeren voor een stuk de zeewinden en zorgen er ook voor dat de nachten fris verlopen zodat de trossen wat kunnen bekomen van de mediterrane zomerzon. De laatste telg van de familie, Henrique Canto Moniz, zet vol in op het familiale karakter van het domein. Hij opteert voor een aanpak met minimale interventies, zowel in de wijngaarden, als in de wijnkelder, waar het gebruik van nieuwe vaten uit den boze is, zodat de wijn een pure expressie wordt van de traditionele druivenrassen in een bijzonder terroir.

LOCATIE



LAND
Portugal

REGIO
Viseu

APPELLATIE
Dão



KLIMAAT
Mix van continentale, maritieme en orografische invloeden met warme zomers

