

OMRÅDE
Colares

APPELLATION
Colares

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND

DRUER
Malvasia Colares

GÆRING
Gæring på stål og foudres

TYPE
Let hvidvin

Viuva Gomes

Viuva Gomes, Colares Branco 2023

Vinen består af flere forskellige plots tilplantet med den lokale Malvasia de Colares, der er plantet i de sandholdige jorde nær kysten. Langt nede under sandet ligger en klippegrund af lerholdig kalksten, hvor de oprindelige pre-phylloxera rødder henter deres næring og mineralske opdrag. Druerne håndhøstes i små kasser og presses i hele klaser. Den naturlige spontane gæring sker delvist på stål og delvist i 225 ltr. franske egetræsfade, hvor vinen lagrer yderligere et år. Den svagt gyldne farve gemmer på aromaer af salt havluft og flintagtige, let røgede toner. Et sted mellem en mineralsk Chablis og en Musadet sur lie fra den franske Atlanterhavskyst. Lagringspotentialet er mellem 10-15 år. Tappet på klassiske 50 cl. flasker.
"The 2023 Colares Branco was produced with Malvasía de Colares from ungrafted vines on sandy soils from different plots ranging from six to 130 years of age, usually close to the sea. The full clusters were pressed, and the juice fermented in stainless steel and barrel with indigenous yeasts, then the wine matured in 225-liter French oak barrels. The barrels seem to have changed the character of the wine a little bit, marking it a little and detracting from its personality. It comes in at 12% alcohol, with a pH of 3.5 and six grams of acidity and a dry finish. This is serious and austere but more open than the white Viticultores from this same year. It opens up nicely and slowly in the glass, with herbal aromas and a stony character. It has a balanced palate with a mixture of salty and bitter notes in the finish" 92+p, Luis Gutierrez, Robert Parker.com

OM PRODUCENTEN

José og Diogo Baeta er hhv. 4. og 5. generation bag dette mytiske vinhus fra det vestligste Portugal, på kysten lige ud for Lisabon. Her i de sandholdige og legendariske marker på stranden, har vinhuset tilvirket nogle af verdens mest distinkte vine fra den i dag mikroskopiske appellation Colares.

Tidligere var appellationen omfattende, men talrige udbygninger af byen, har gjort at området i dag kun er knapt 20 hektar stort. Det er derfor en af Europas mindste appellationer, og i øvrigt også det vestligst beliggende vinområde på kontinentet.

Colares var i sin tid kendt som en af verdens farligste vine. Forstået på den måde at markarbejdet med nyplantninger kunne kræve flere dødsfald om året. Forklaringen er at den rene sand skulle graves i render af flere meters dybde for at fine fast grund til rødderne. Sammenstyrtning af sandet gjorde arbejdet så farligt at flere blev levende begravet.

Sandet har imidlertid også haft den store fordel at vinlusen med sin hærgen i slutningen af 1800 tallet ikke kunne få fat i rødderne, hvilket gør at størstedelen af stokkene i dag er pre-phyloxera stokke.

Viuva Gomes har siden 1808 specialiseret sig i disse ikoniske vine, og vinhuset står i dag som flagskibet for traditionel Colares. Produktionen er årligt under 15.000 flasker, så det er om at holde sig til når de små mængder lander i Danmark.

Hvidvinene er intense, rene, mineralske og saltprægede, mens rødvinene med sin lette, friske og let urtede karakter kan minde om vine fra f.eks. Jura. Læg dertil at vinene til trods for lav alkohol og lethed, er verdenskendte for deres ekstreme lagringspotentiale.