



Viuva Gomes

Viuva Gomes, Viticultores Tinto 2023

Dette fieldblend af druerne Castelao, Molar, Ramisco, Tinta Miuda og Touriga Nacional, er beliggende indenfor den geografiske zone af Colares Parcellerne strækker sig over Sao Joao des Lampas, Colares og San Martinhomen og må på grund af druesammensætningen ikke bære selve Colares betegnelsen. Derfor er appellationen IG Lisboa. Druerne håndhøstes og gærer på ståltank med 8 dages skindkontakt, hvorefter vinen lagres i 10 måneder på 1500 ltr. fade af kastanje og mahogni. Vinen er intens saftig med mørke frugter, og en næsten læskende karakter. Lagringspotentialet er cirka 10 år. ***"the 2023 Viticultores Tinto was produced with a diversity of grapes from seven-year-old vines—70% Castelão, 10% Molar (Tinta Negra), 10% Tinta Miúda (Graciano?) and 5% each Ramisco and Touriga Nacional—from three plots within Colares but without the right to the appellation because of the soils and the grapes. The destemmed grapes fermented in stainless steel with indigenous yeasts and had a maceration time of only eight days. It matured in a 1,500-liter chestnut and mahogany cask and in stainless steel. It has a clean and expressive nose, with notes of wild berries, herbs and flowers, quite attractive and perfumed. It has contained ripeness and alcohol, 12.5%, a pH of 3.48 and 5.9 grams of acidity, with a tender and balanced palate and very fine tannins."*** 93p, Luis Gutierrez, Robert Parker.com

OMRÅDE

Colares

APPELLATION

IG Lisboa

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

DRUER

Castelao, Molar,
Tinta Miuda,
Ramisco, Touriga
Nacional

GÆRING

Gæring på stål

TYPE

Let rødvin

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 finde 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens