



Viuva Gomes

# Viuva Gomes, Sao Martinho Castelao Tinto 2023

Sao Martinho er lavet udelukkende på Castelao druen og må derfor ikke bære betegnelsen Colares. Druerne er håndplukkede, halvdelen fodtrædes i hele klaser, resten tilsættes i hele klaser og gærer i store ståltanke med kun 7 dages skindkontakt. En super elgeant rødvin med en akuratesse og livlighed i frugten som er sjælden. Tilhængere af lyse og lette Jura vine vil føle sig helt hjemme her, og alkoholniveauet er beskedne 10.3% vol. Lagringspotentialet er 10-15 år.

***"The 2023 São Martinho was produced with Castelão grapes from seven-year-old vines grown on stony limestone soils within the region of Colares from the parish of São Martinho but sold as IGP Lisboa. This is a more continental zone close to the Serra de Sintra mountains. The grapes were foot trodden, and the wine aged in two 500-liter barrels made of chestnut and mahogany wood. This is pale, aromatic, floral and delicate. It had a maceration of seven days and achieved no more than 10.5% alcohol, keeping a pH of 3.4 and 6.5 grams of acidity. It has a light- to medium-bodied palate with an ethereal profile and very fine tannins. It matured in 500-liter chestnut and mahogany barrels. This is the first vintage for this wine, one of the most (if not THE most) elegant Castelão I can think of " 94p, Luis Gutierrez, Robert Parker.com***

OMRÅDE

Colares

APPELLATION

IG Lisboa

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

DRUER

Castelao

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