

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

QUINTA DE LEMOS, TINTA RORIZ '11



Het is allemaal begonnen met patras familias Celso de Lemos. Zijn droom leidde tot een familie imperium in bed- en badkamertextiel en hun spullen kom je op alle continenten tegen, tot in het rijke Burj Al Arab hotel in de Verenigde Arabische Emiraten. Barack Obama, Putin, Ronaldo, allemaal snurken ze onder de lakens van Abyss & Habidecor, het Lemos textielmerk.

Op wijng gebied is Lemos nog een baby vergeleken met collega's in de Douro of Spaanse Rioja. Maar onder de bezielende leiding van wijnmaker Hugo Chavez (geen familie) is het doel om tot de top van de Dao te horen. Hugo is een jongen van de streek, kiest bewust voor inheemse druiven en deinst er zelfs niet voor terug om de oude lagar techniek weer te introduceren. Lagares zijn betonnen bakken waarin vroeger de druiven met blote voeten werden gestampt. Hoe smerig dit ook mag klinken, de warme voet is het beste gereedschap om de druiven te pletten en kleur uit de druiven te halen, zonder dat de pitjes kapot gaan en bijtende tannines vrijkomen. Tegenwoordig worden enkel nog de beste portwijnen op deze manier gemaakt en bij een enkele Quinta worden snel nog de pijpen opgerold bij een surrogaat lagar als er een toeristenbus stopt.

Quinta de Lemos in de appellatie Dao, is een domein dat in VINO Magazine wordt omschreven als 'een juweeltje' van Portugal. De Portugees-Belgische familie van Pierre de Lemos (de zoon) en de Vlaamse Els Picard investeerde aanzienlijk in dit prachtige domein in de Dao-regio. Geen enkele wijn het domein verlaat voordat er 5 jaar rijping op de teller staat.

KARAKTER

Druivensoort	100% tinta roriz (tempranillo)
Land	Portugal
Regio	Dao
Smaak	Stevig & Stoer
Appelatie	Dao DOC
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+15 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Bodemsoort	zanderige toplaag met daaronder graniet

SMAAKBESCHRIJVING

Diep aroma van zwart fruit. In de mond is het vol en complex met tonen van kers, zure kers en kruiden. De tannines zijn uiteindelijk heel nauwkeurig aanwezig, wat het een lekkere beet geeft.

VINIFICATIE

Fermentatie in grote houten vaten en roestvrijstalen tanks, gedurende 20 dagen bij een gecontroleerde temperatuur om de aromatische elegantie te behouden. De malolactische fermentatie in Franse eiken vaten en een rijpingstijd van 18 maanden om de structuur en complexiteit te versterken.

OVER DE WIJNGAARD

Deze wijngaard is aangeplant in 1999 en is gelegen op een hoogte van 350-400 meter. De dichtheid van aanplant is 6060 per hectare en het rendement is 30hl/ha

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem