KARAKTER
WIJNIMPORT

Port Reserva Ruby Bio - 0 - Quinta do Infantado

Appellation: DOC
Certification: bio

Grape varieties: -
Date of planting: -
Soil type: xisto
Exposition vineyard: -

Wine maker: Álvaro Roseira
Harvest method: Manual
Vinification: sim
Aging: -

Alcohol: 19,50% **Acidity:** 5,4 g/ dm **Residual sugar:** 47 g / dm3

Awards: -

Omschrijving:

Wijnhuis: Opgezet door de zoon van de voormalige koning van Portugal. Infantado verwijst naar deze familiegeschiedenis, aangezien het betekent “het kind van”. Na het verdrijven van de koningshuizen werd de familie Roseira eigenaar van dit domein; ondertussen staat de 4e generatie Roseira aan het roer. Gevestigd in de Douro, wel bekend als het gebied waar port vandaan komt, waren zij de eerste die zelf de wijn gingen maken en bottelen. De Douro is ook een UNESCO World Heritage Site, deels vanwege haar schoonheid, maar ook omdat het de grootste leisteenvorming ter wereld is. Die steen is ook wat het terroir van de Douro kenmerkt, zwarte stenen die de warmte van de zon absorberen en het terugstralen naar de stokken, dit kenmerk is altijd de reden geweest dat in de Douro hele rijpe druiven kunnen worden geproduceerd met veel kleurontwikkeling – ideaal voor het produceren van Port. Het domein staat nu onder de leiding van Joao Roseira, die samen met zijn neef Alvaro Roseira (de volgende generatie) de wijn maakt. Zijn familie was de eerste om zelfstandig Port te gaan maken, hiervoor waren er alleen maar grote bedrijven die de druiven inkochten van alle boeren in de streek; dit kan je vergelijken met de Grandes Marques in de champagne. Bij Infantado doen ze het dan ook net iets anders dan de rest. Om het simpel te houden komt het neer op minder suiker en minder brandy. Ze laten dus de wijn verder vergisten zodat er minder suiker in de wijn zit en het alcoholpercentage al hoger ligt, met als gevolg dus ook dat er minder brandy toegevoegd hoeft te worden tijdens de versterking van de wijn. Want zoals Joao zegt, “Zou jij blij zijn als 20% van de wijn die je koopt geen wijn is?”. Het resultaat is zeer elegante port die zich onderscheidt door zijn verteerbaarheid. Naast port maken ze ook stille wijnen, een deel van eigen wijngaarden, maar ook projecten met aangekochte druiven. Als het Joao ligt wordt port niet meer gezien als een drank van vroeger maar als iets wat zich stevig met twee voeten in het heden plaatst. Want port, zegt Joao, is geen klassieke muziek maar rock & roll.

Gebied: