

Quinta da Plansel – Capela de Sta. Margarida 2008 – Portugal

Appelatie : Évora D.O.C. Alentejo

Druivenrassen : Trincadeira, Aragonez en Castelão

Vinificatie/Rijping : 10 maanden in nieuwe Franse en Amerikaanse barriques

Beschrijving : Tinto Granada Intensa met de geur tonen van pruimen en groselha met wat kruiden, notities van hout en chocolade. In gehemelte voelt de robuuste tannines, maar zacht, de bessen met veel balans en complexiteit.

Bewaren : Tot 10 jaar op een constante temperatuur

Serveersuggesties : Een veelzijdige wijn die iedereen heerlijk zal vinden. Een wijn die houdt van vleesgerechten, ideaal bij barbecue, grillades en kazen.

Referenties :

Wijnmagazine WineAcces; Jeff Davis: SCORE: 89

Een robuuste en smakelijke rode wijn uit het zonnige zuiden van Portugal. Goede intensiteit op de neus met zwarte kersen, pruimen, kruiden, bloemen en donkere chocolade boventonen. De kern is rijp en kruidig met een overlay van de aarde en minerale complexiteit. Stevige, maar niet overdreven wijn met elegante structuur en smaak die goed overeenkomen met gegrild vlees of hartige stoofschotels.

New at VINTAGES; Fine Wine & Premium Spirits: “this wine may throw a bit of sediment, even in its youth, as the producer does very light filtering or fining. By fining and filtering minimally, the producer believes he creates a wine with more flavour and impact than others that have been given full filtration.”

Quinta da Plansel werkt in nauwe samenwerking met de Universiteit van Évora en de wereldgekende wijn ingenieur Paulo Laureano.