



QCM LATE HARVEST

Druivensoorten: Chardonnay, Fernão Pires, Arinto.
Herkomst: Ribatejo, Portugal

Quinta do Casal Monteiro

De wijn QCM Late Harvest wordt gemaakt door het wijnhuis Quinta do Casal Monteiro (56 hectare groot) en is al 150 jaar een écht familiebedrijf. Inmiddels wordt het bedrijf geleid door Miguel de Jesus. Hij werkt voor deze wijn samen met de wijnmaker Pedro Guimarães. Late Harvest (late oogst oftewel vendange tardive) houdt in dat de druiven zeer rijp worden geogst. Het vocht verdampt uit de druiven waardoor suikergehalte en smaakconcentratie toenemen! Uitgeroepen tot Best Priced Wine 2011!! Jaarproductie 4000 flessen.

Karakter: QCM Late Harvest is een topwijn van Quinta do Casal Monteiro. De wijn kent een fraaie neus van sinaasappel, honing en amandel. Deze wijn onderscheidt zich van veel dessertwijnen door zijn aangename frisse zuren. Deze wijn is gemaakt van 'gewone' druiven zoals de chardonnay en niet van zoete muskaatachtige druiven. Hierdoor is de balans tussen zuren en suikers zeer, zeer goed. De afdronk is lekker lang.

Gastronomie: Deze Late Harvest past uitstekend bij wildpaté, ganzenlever, zoete nagerechten maar past ook uitstekend bij kazen waaronder blauwschimmelkazen!

Vinificatie: Maceracion Peliculaire (MP):

De druiven worden geperst en gedurende 6 uren voor gisting in contact gehouden met de schillen om zodat de wijn meer aroma krijgt.

Na de MP volgt Static defecation: De vaste delen in het sap zakken rustig naar de bodem van de cuve en rusten daar gedurende 24 uur. Daarna volgt temperatuurgecontroleerde vergisting (18°C) waarna 9 maanden rijping op Frans eiken.

