



QCM LATE HARVEST MOSCATEL & FERNÃO PIRES

Druivensoorten: moscatel, Fernão Pires
Herkomst: Ribatejo, Portugal

Quinta do Casal Monteiro

De wijn QCM Late Harvest wordt gemaakt door het wijnhuis Quinta do Casal Monteiro (99 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 Luís Santos. 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! 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 de druiven Moscatel en Fernão Pires. De Moscatel zorgt voor een zoete weelderigheid en de Fernão Pires draagt bij aan fraaie zuren en een perfecte balans tussen zuren en suikers.

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 12 uren voor gisting in contact gehouden met de schillen om zodat de wijn meer aroma krijgt. Druiven ondergaan edele rotting (*Botrytis Cinerea*).

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 een temperatuurgecontroleerde vergisting (15°C).

