

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

QUINTA DE LEMOS, DONA SANTANA '13



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.

SANTANA

Santana is de grootmoeder van de oprichter Celso en dus de overgrootmoeder van Pierre.

KARAKTER

Druivensoort	60% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 10% Jaen en 10% Alfrocheiro
Land	Portugal
Regio	Dao
Smaak	2: medium – gul – speels – elegant
Appelatie	Dao DOC
Bewaar pot.	15 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Bodemsoort	zanderige toplaag met daaronder graniet

SMAAKBESCHRIJVING

Geconcentreerd boeket met een zeer intens bloemenpatroon. Goede structuur, uitgebalanceerd met goed gedefinieerde tannines.

VINIFICATIE

Deze wijn wordt verkregen na fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur om al zijn aromatische elegantie te behouden in zeer grote houten vaten en een roestvrijstalen tank, voor 7 tot 10 dagen. De wijn wordt gemaakt door malolactische fermentatie in Franse eiken vaten en heeft een rijpingstijd van 15 maanden om de structuur en complexiteit te versterken.

OVER DE WIJNGAARD

Wijnregio in het binnenland van Portugal, onder de Dourovallei, aan de rivier Rio Dao. De bodem bevat veel graniet, waar rode wijnstokken goed gedijen. Voor de aanplant van de stokken gebruikt men dynamiet om gaten in het graniet te blazen.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Deze wijn is heerlijk bij vlees gerechten maar ook fondue, kruidige gerechten en blauwschimmelkaas