

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

MOUCHAO DOM RAFAEL TINTO '18



Al begin negentiende eeuw zat de familie Reynolds in de kurkproductie in de Portugese Alentejo, het gebied tussen Lissabon en de Algarve. Een uitbreiding met wijn leek logisch, dus toen John Reynolds in 1900 Herdade do Mouchão kocht, een domein met 900 hectare land, gingen een jaar later de eerste wijnstokken de grond in. Het werd een bloeiend gemengd bedrijf, met varkens, schapen, kurkeiken, olijfgaarden, graanvelden, een distilleerderij en een wijnmakerij.

Eigenlijk is er sinds die tijd niet zo heel veel veranderd. Herdade do Mouchão is nog steeds een gemengd familiebedrijf, waar de dingen zich in een rustig tempo voltrekken. De druiven komen van 38 hectare wijngaarden, verspreid over het domein. In het vlakke en lager gelegen gedeelte staat de blauwe alicante bouschet, terwijl de hogere en ook drogere percelen zijn beplant met blauwe druiven als trincadeira, aragonês, touriga nacional en touriga franca, en witte rassen als antão vaz en arinto.

De druiven worden met de hand geplukt en met de voeten getreden in stenen kuipen, zodat de pitjes heel blijven en de wijn niet bitter wordt. Ook de rest van het wijnmaakproces verloopt op traditionele wijze, met een rustige gisting en rijping op houten vaten. Het leidt tot meesterlijke, zeer expressieve wijnen, die opvallen door hun frisheid, levendigheid en complexiteit.

Dom Rafael is de meest toegankelijke rode wijn van Mouchão, een van de grote klassiekers in de Portugese wijnwereld. Het wijndomein telt 38 hectaren en is sinds 1901 in bezit van de familie Reynolds. Sindsdien heeft de tijd hier welhaast stilgestaan: pas in 1991 werd er elektriciteit aangesloten.

De wijn wordt er nog altijd op zeer traditionele wijze gemaakt. De handgeplukte druiven (alicante bouschet, aragonez en trincadeira) worden in bakjes van 20 kilo naar de kelder gebracht en in lagares, grote open gistingbakken, met de voeten geperst en daarna langzaam vergist.

Na de gisting verblijft de wijn 18 maanden in fusten van verschillende inhoud (225, 2500 en 5000 liter). De fustrijping dient voor de natuurlijke stabilisatie en vooral niet voor een 'modern' sausje van eikengeur en -smaak. Dit is een prachtige, klassiek gemaakte Portugese wijn, zeer onderscheidend van de moderne school.

KARAKTER

Druivensoort	Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet
Land	Portugal
Regio	Alentejo
Smaak	2: medium – gul – speels – elegant
Appelatie	Alentejo DO
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	6 jaar
Server temp.	16-18°C

SMAAKBESCHRIJVING

Dieprode wijn met een ingetogen aroma van rijp zwart fruit en licht gebrande nuances. De smaakstructuur is vol, pittig en met een aanhoudende afdronk.

VINIFICATIE

18 maanden eik van verschillende groottes

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

gegrilde gerechten van vlees, groente of zelfs een kruidige visschotel.