



QCM LATE HARVEST MOSCATEL & FERNÃO PIRES

Druivensoorten: 50% Moscatel, 50% Fernão Pires
Herkomst: TEJO, 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 en smaak van fruit, gedroogdfruit en bloemen. Deze wijn onderscheidt zich door een prachtige complexiteit en een perfecte balans tussen zuren en suikers. Lange afdronk. De druiven zijn handgeplukt en aangetast door de edele rotting (*botrytis cinerea*).

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 5 uren voor gisting in contact gehouden met de schillen om de kwaliteit van de most optimaal te benutten. Fermentatie op grond van uitsluitend natuurlijke gistcellen. Na de MP volgt Static defecation: De vaste delen in het sap zakken rustig naar de bodem van de cuve en rusten daar 48 uur. Daarna vergist de most op exact 15°C. Vergisting stopt bij een restsuiker van 100 g/l door temperatuurdaling. 3 Maanden rijping op Frans eiken. PH 3,70

