



Ideal Tinto 2019

Carlos Raposo ging na stages in Bordeaux en Bourgogne 7 jaar wijn maken bij Niepoort in de Douro. Daarna keerde hij terug naar zijn thuisbasis in Dão om zijn eigen wijnen te maken. Het debuut is meteen heel straf. Mooie helderrode kleur, met een goede concentratie. Het aroma is jong, rijk en complex met tonen van zwarte peper gecombineerd met rood en wild fruit, waarbij framboos en kers eruit springen. Dit alles is goed afgestemd met wat gerookte tonen van de vatrijping. Ook te herkennen zijn de minerale aroma's van natte steen. In de mond is hij complex en heeft hij een goede structuur. Hij is echter dun en elegant. Zeer goed geïntegreerde tannines, met een goede zuurtegraad die hem een lange en zeer aangename afdrank geeft en die een goede rijping in de fles mogelijk maakt.

Producent	Carlos Raposo
Regio	Dão
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen en andere
Drinking window	2024-2030
Alc.	12.5%
Vinificatie	Na een zorgvuldige selectie in de wijngaard, werden deze druiven met dozen van 15 kg naar de wijnmakerij vervoerd om de integriteit van de druiven te respecteren en te behouden. De alcoholische gisting vond plaats in thermogereguleerde roestvrijstalen vaten en duurde 6 weken. De malolactische gisting volgde en vond plaats in Franse eikenhouten vaten.
Rijping	In gebruikte eiken vaten

23,16 €