



Oh! Amigo 2022, Atlas Land

Oh! Amigo (2022) komt van een 50 jaar oude wijngaard. De wijnstokken groeien op de top van een kleine heuvel met iets zwaardere bodem vergeleken met de andere locaties die hij voor witte wijnen gebruikt. Filippo zegt daarover: 'De druiven hebben hier de neiging om van nature erg geconcentreerd te worden. De plek is voorbestemd voor de productie van een rijpere expressie van ons terroir. De Westkust van Algarve herbergt een aantal fantastische inheemse gistculturen die suikers zelfs in een alcoholrijke oplossing kan fermenteren. Dit is dan ook bij uitstek een maaltijdwijn. Hij heeft enige tijd nodig om zich in het glas te openen, decanteren helpt, maar vooral enkele jaren flesrijping zullen hem goed doen. Het reductieve karakter van Oh! Amigo is typisch voor wijnen van deze wijngaard en we willen dit vooral niet manipuleren tijdens het verouderingsproces. Met de kennis van eerdere wijnen die we hier maakten, zijn we ervan overtuigd dat dit aromatische profiel zich zal ontwikkelen tot iets dat nog mooier en complexer is mits voldoende tijd in de fles. Wij vragen u vriendelijk om geduld te hebben en te vertrouwen op het proces.' Slechts 550 flessen geproduceerd en 60 komen er naar België. Deze wijn zal in de toekomst niet meer worden gemaakt omdat Filippo de wijngaard niet meer kon huren.

| | |
|-----------------|--|
| Producent | atlasland (Filippo Pozzi) |
| Regio | Algarve |
| Volume | 75.0 cl. |
| Druivenras | field blend met een 3% blauwe druiven, voornamelijk Bastardo en Castelão |
| Drinking window | 2025-2035 |
| Alc. | 13.5% |
| Vinificatie | De druiven worden 's ochtends geoogst en rusten 's nachts in de koelte van de kelder om vervolgens pas de volgende ochtend geperst te worden. Gisting in inox. |



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Rijping

9 maanden op de gistresten in inox

35,57 €