



## Vinhos Imperfeitos I 2018

Carlos Raposo: "Deze wijn is geboren uit het verlangen om de wereld het unieke potentieel van Dão te laten zien. Het profiel van de wijn zat al lang in mijn hoofd; daarna was het zaak in kleine wijngaarden op zoek te gaan naar de "ingrediënten" die nodig waren. Vinho I is het resultaat van een zorgvuldige keuze van het exact aantal druiven van elke wijngaard, om de perfecte mix van druiven te verkrijgen die samen gefermenteerd een unieke wijn van wereldklasse zouden maken. Op deze manier is deze wijn samengesteld uit druiven van verschillende wijngaarden, bijna allemaal meer dan 100 jaar oud, geplant in verschillende bodems, klimaten, hoogtes. Samengesteld uit typische variëteiten van Dão, zoals de Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda, onder anderen. Deze unieke wijn met citrusachtige en kristalheldere kleur heeft een diep en complex aroma. Aanvankelijk minerale aroma's, die doen denken aan de rook die kenmerkend is voor steengroeven; dan, na het ademen, worden de frisse tonen van zeegur en zeewier waargenomen in combinatie met fruit zoals abrikoos of perzik. In de mond begint de wijn explosief, intens en met veel karakter. Dankzij zijn evenwichtige natuurlijke zuurtegraad, is dit een harmonieuze, fijne en complexe wijn. De afdronk is eindeloos en laat een zilte sensatie achter die gepaard gaat met noten van buskruit als retronasaal aroma.

Producent	Carlos Raposo
Regio	Dão
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Esgana cão, Rabo de ovelha, Encruzado, Malvasia fina, Douradinha, Barcelo, Branda & meer
Drinking window	-
Alc.	12.5%



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

#### Vinificatie

De druiven werden geoogst en vervoerd in kisten van 25 kg, waarbij de integriteit van de druiven maximaal werd gerespecteerd. Bij de ingang van de kelder werden de druiven met de hand geselecteerd met behulp van een selectietafel en naar de pers gestuurd, waar we voorzichtig het vruchtvlees scheidden van de pitten en de schillen. De most werd vergist in roestvrij staal en gedeeltelijk in gebruikte vaten uit de Bourgogne "Puligny Montrachet", die speciaal voor deze wijn werden uitgekozen. Na een langzame gisting werden de twee wijnen samengevoegd in oude betonnen tanks (1962), waarbij het doel was het huwelijk tussen de twee wijnen en de natuurlijke creatie van een mineraliteit, typisch voor beton. Wij geloven dat deze wijn een enorm rijpingspotentieel heeft gezien zijn frisheid, harmonie, evenwicht en precisie. Als beperkte oplage werden slechts 2154 flessen van 0,75l en 72 magnum gebotteld.

#### Rijping

Deels in gebruikte eikenhouten vaten (Puligny-Montrachet), deels in cementen ei

242,00 €