

Naam van de wijn: Late Bottled Vintage

Producent: Quinta do Passadouro

Herkomstbenaming: Port, Subregio Cima Corgo

Druivenras(sen): touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta amarela, tinta cão, sousão (alle druiven komen van klasse A wijngaarden)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De gedreven grindhandelaar Dieter Bohrmann kocht in 1991 het historische wijndomein uit de 18<sup>e</sup> eeuw, in het hartje van Cima-Corgo, vlakbij het schilderachtige stadje Pinhão. In deze omgeving wordt sublieme port gemaakt, evenals geweldige rode wijnen. De wijnmaker van Quinta do Passadouro, Jorge Serodio Borges, was tot 2003 de wijnmaker van Dirk Niepoort.



De steile wijngaarden van Quinta do Passadouro liggen op een bodem van schilfersteen, op een hoogte van 100-300 meter boven de zeespiegel. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken voor deze vintage is 40 jaar, met uitschieters van 80 jaar oud. Ze zijn aangeplant op verschillende wijzen: op 'patamares', 'ao alto' (op zijn Bourgondisch in verticale rijen), en traditioneel op met schilferstenen ommuurde terrassen. De opbrengst is heel laag: ± 20 hl/ha.

Vinificatie (wijnbereiding): Een blend van diverse druivenrassen van één oogstjaar. Net als bij de rode wijnen van dit huis worden de druiven met de hand geplukt en met de voeten getreden in granieten 'lagares'. Wanneer de gewenste restzoet graad is bereikt wordt de alcoholische gisting gestopt door toevoeging van kwalitatief hoogwaardige wijnalcohol. De jonge portwijn wordt vervolgens 4-6 jaar op heel oude eikenhouten vaten ('toneis' van 5.500 liter) opgevoed en daarna, 'laat' gebotteld. Deze traditionele Late Bottled Vintage wordt op dronk op de markt gebracht. Liggend op fles zal het zich zeker blijven ontwikkelen.

Decanteren om wijn en bezinzel te scheiden en/of beluchten op karaf: Deze wijn is niet gefilterd voor het bottelen. Een klein depot kan zich in de fles ontwikkelen, een teken van grote kwaliteit. Decanteren is daarom aanbevolen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: donkerrode kleur. Zeer aromatisch, volop kersen, gekonfijt fruit, karamel en bosvruchten. Stevig, vol en rond in de mond, zeer geconcentreerd, erg fruitig (kersen, pruimen) op een achtergrond van vanille, cacao en zachte tannines. Serveren: licht gekoeld, 16-18°C. Bewaren: ongeopend minstens 10 jaar te bewaren. Is de fles eenmaal geopend, slechts een paar weken bewaren, omdat de verfijnde aroma's al snel vervliegen.

Culinair advies: Voor de liefhebbers, een geweldige lounge en 'chill-out' wijn het hele jaar door. Aan tafel combineert het bijzonder goed met smaakrijke maar liever niet al te pittige kazen: romige blauwschimmel (Stilton!), (half)harde maar smeùige kazen (Reijpenaar VSOP, overjarige boerenkaas, cheddar, salers, cantal, são jorge) en specialiteiten als queijo da Serra de Estrela... Ook bijzonder lekker bij desserts van chocolade en rode vruchten.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping