

Naam van de wijn:

Antónia Adelaide Ferreira Douro

Producent:

Casa Ferreirinha

Druivenras(sen):

Touriga nacional 53%, touriga franca 22%, 4%, sousão, 21% vinha velha (oude wijngaard).

Wijngaard & Vinificatie (wijnbereiding):

De Antónia Adelaide Ferreira Douro van Casa Ferreirinha wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van de wijngaarden van Quinta da Leda en Quinta do Seixo, waarbij het percentage van vinha velha een perceel betreft waar ooit verschillende lokale druivenrassen door elkaar geplant zijn, maar als 'field blend' tegelijkertijd geplukt worden. Midden september worden de druiven met de hand geplukt en laat men de temperatuur gecontroleerde (25°C) alcoholische fermentatie plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Na ruim drie weken volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op nieuwe Franse eikenhouten barriques om de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 24 maanden wordt de wijn geassembleerd, eventueel licht gefilterd en gebotteld. De Antónia Adelaide Ferreira Douro wordt alleen in uitzonderlijke jaren gemaakt en dan is de productie slechts ongeveer 3200 flessen.



Smaakimpressie:

Diep intens somber robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zeer rijpe zwarte kersen, cassis, lavendel, kaneel, peper, hars en espressokoffie. In het smaakpalet tonen van bosvruchten confiture, mokka, leer, kokos en vanille, die worden gevolgd door een zeer lange afdronk met nobele tannines en frisse zuren.

Serveertemperatuur:

16 tot 18°C en liefst 2 uur van tevoren karafferen.

Bewaarcapaciteit:

Tot 20 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Gegrilde entrecote, langzaam gegaarde lamsbout met salie, wild zwijn, rijke pastagerechten en rijpe harde kazen als abondance, cantal, idiazabal en manchego.

Smaaktype:

Droog, vol, complex, intens en met duidelijke houtrijping.

Glasadvies:

Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah.