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



Nossa Solera + Decanter

Om hun 20ste oogst te vieren en het unieke "terroir" te benadrukken, delen Filipa en William met trots deze uitzonderlijke wijn met u. Het is gemaakt met verschillende solera wijnen. Hun volgens klassieke methode "anti-vintage" blend begon met Filipa's eerste oogst in 2001. en dan, jaar na jaar "leidt de oude wijn de jonge wijn op". Elke nieuwe oogst versmelt met de rijpe en geeft een tijdloze, pure expressie van het terroir met veel spanning en diepte. Het bijzondere van deze wijn is dus dat hij vele jaren op vat in de kelder heeft gerijpt voordat hij werd vrijgegeven. Hij is altijd in contact geweest met eikenhout om zijn lange levensduur en stabiliteit te waarborgen. Geniet er dus nu van of in de komende twee jaar. In de neus merkt men een hint van witte bloemen, rijp en gedroogd citrusfruit, perzik en zoethout op, maar ook marsepein en peperkoek. De smaak is zeer complex: aroma's van hazelnoot, nougat, amandelen, brioche, gekonfijte sinaasappelschil, cacaobonen en honing met een aanhoudende mineraliteit en een verfrissende zuurgraad, aanhoudende lange afdronk. Waarom zou u deze "Em Solera" decanteren? Namelijk omdat het een complexe wijn is met een hele reeks subtiele aroma's en smaken die tijd nodig hebben om zich te ontvouwen. Decanteren helpt zeker om het volledige potentieel van de wijn naar boven te halen. Om die reden bieden wij deze wijn aan in een verpakking die er een bevat. Het wordt sterk aanbevolen om de Solera in een passende karaf te karaferen. Dit is heel eenvoudig het beluchten van de wijn om hem zachter te maken en zijn aroma's vrij te laten komen. Door dit te doen zal hij, dankzij de zuurstof, al zijn complexiteit volledig tot zijn recht laten komen. Het komt misschien als een verrassing, maar het sublimeert deze Solera en optimaliseert zijn appreciatie. Serveer de wijn op 10 graden Celsius in mooi glaswerk. Belangrijk om te weten is dat deze wijn nooit gerijpt heeft in een vat van metaal of wat dan ook. Hij is gebotteld met natuurkurk en na degorgement opnieuw getapt met natura. Om een lang verhaal kort te maken: Solera is gewoon een must have voor wijnliefhebbers.

Producent	Filipa Pato
Regio	Espumante
Volume	75.0cl

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

Druivenras	Baga, Bical en een klein percentage andere inheemse druivensoorten
Drinking window	2024-2025
Alc.	12.0%
Vinificatie	méthode traditionnelle
Rijping	in gebruikte eiken vaten

149,00 €