



## Definido Branco 2020

Voluptueus wit van topwijnmaker Carlos Raposo. Na stages in Bordeaux, Bourgogne en aan de zijde van Dirk Niepoort, gaat Carlos aan de slag met druiven van thuisregio Dão. Definido Branco toont een lichte citrusachtige en kristalheldere kleur. Het frisse en minerale profiel onthult een fantastisch Terroir, waar de wijnstokken zijn aangeplant. Complex aroma door de toast van het vat: een zeer aanwezig bloemig en delicaat karakter met in de neus toetsen van zeelucht, zeewier en witte bloemen in een zeer complex en verleidelijk geheel. Strak en levendig in de mond, licht filmend, met een zeer aanwezige zuurtegraad, complex en elegant. Zeer lange afdronk met lichte gerookte en zilte tonen. Zeer geschikt om in uw wijnkelder te bewaren. Hij komt het meest tot zijn recht in een Bourgogneglas. Laatste flessen nu met 15% korting verrekend (normale prijs 43,14 EUR)

|                 |                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Producent       | Carlos Raposo                                                                         |
| Regio           | Dão                                                                                   |
| Volume          | 75.0 cl.                                                                              |
| Druivenras      | Encruzado, Malvasia fina, Uva cão, Rabo de ovelha, Branda, Barcelo, Douradinha & meer |
| Drinking window | 2024-2030                                                                             |
| Alc.            | 12.5%                                                                                 |

#### Vinificatie

Omdat witte druiven gevoeliger zijn voor ziekten en omdat de meeste aroma's en hun voorlopers zich in de schil bevinden, was het uiterst belangrijk te zorgen voor een perfecte selectie van de druiven uit de wijngaard, en zo de uiteindelijke kwaliteit van de wijn te garanderen. Bij aankomst in de wijnmakerij werden de druiven opnieuw gesorteerd en met behulp van de zwaartekracht naar de pneumatische pers gestuurd. Het doel van dit proces was om het sap voorzichtig te extraheren, en om het later naar een thermoreguleerbaar vat te sturen, zodat de saptemperatuur kon afkoelen en de most op natuurlijke wijze kon klaren. 48 uur later was de most klaar om te gisten in Franse eiken vaten. Na vele proeverijen en strenge selecties hebben we de eerste W/W/W wijn gemaakt, de Definido Branco.

#### Rijping

in gebruikte houten vaten

36,66 €