Quinta da Boavista Torre de Tavares Mencia Вино Ки́нта да Боави́ста То́рре де Тава́рес Менси́я, красное сухое

Страна: Португалия

Регион: Дау

Производитель: Quinta da Boavista

Крепость: 13%об.

Сорта винограда: Менсия (Жаэн)

Особенности: ручной сбор и сортировка ягод, спонтанное брожение при помощи диких дрожжей, не проводится фильтрация и оклейка; ферментация проходит в бочках из

каштана объемом 1250л

Выдержка: 12 месяцев в бочках из каштана, затем 9 месяцев в бутылках

Цвет: рубиновый

Аромат: комплексный, плотный, с обилием нот черной сливы, черноплодной рябины, дуба, гвоздики, душистого перца, дополненные нюансами копченого мяса и дымка **Вкус:** яркий, свежий, с гладкой текстурой, бархатистыми танинами, с акцентами дикой вишни, клюквы, лесных ягод, пряностей и лекарственных трав, с пикантной горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к бургерам, жареному красному мясу на гриле, на углях, с жареными колбасками, рагу с мясом, овощами и бобовыми, блюдам из дичи

TAVARES DE PINA WINES

QUINTA DA BOAVISTA

Quinta da Boavista – семейное хозяйство из региона DOP Dao в центральной части Португалии. Виноградники расположены на высоте 450 м над уровнем моря на холмах

Serra da Estrela. Хозяйство владеет 50 га общих площадей, включая виноградники (8 га), пастбища для скота и прогулочную зону. Quinta da Boavista стремиться получить сертификат органического виноградника, отсюда и соответствующие методы виноградарства, где культивируются местные сорта: Жаэн, Турига Насьонал, Альфрошейру, Тинта Пинейра (Руфете), Энкрузаду, Бикал, Серсиал и Мальвазия Фина на глубоких, сланцево-гранитных почвах. Экспозиция - юго-запад. Практикуется ручной сбор ягод, триаж на винодельне.

Вина этого хозяйства направлены на определённую аудиторию, предпочитающую натуральные вина или оранжи. Такова философия и стиль хозяйства: применение современных технологий с минимальным воздействием человека на природные процессы производства вина.

