

POP 2019 COZs



ALUE: Serra de Montejunto, Lissabon, Portugali

VILJELY: Luonnonmukainen

RYPÄLEET: Vital, 28-45 -vuotiaat köynnökset

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin aamuvarkaisella

KÄYMINEN: Kuorikontakti 4 päivää, käyminen luonnonhiivoilla ja kypsyminen 20hl sementtitankeissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Kirpeän aromikas, raikas ja suolainen

TUOTTAJA: COZs on kahden portugalilaisen huippuviinintekijän yhteinen projekti, jonka keskiössä ovat legendaarisen edesmenneen viinintekijä José Mendonçan viinitarhat ja viinitila Figueira da Foz -kaupungin kupeessa, Lissabonin viinialueen pohjoisosissa. Projekti alkoi vuonna 2015, kun Marques da Cruz ja Teles ottivat yhteyttä Mendonçan perheeseen toiveenaan elvyttää vanhat tarhat, ja jatkaa viininvalmistusta Quinta dos Cozinheiros -tilalla, jota kunnioittaen projekti sai lopulta nimensä. Lisäksi Marques da Cruz ja Teles viljelevät valkoista Vital-lajiketta Serra de Montejunton kansallispuiston alueella, lähempänä Lissabonin kaupunkia. Kaikilla tarhoilla toteutetaan Telesille ja Marques da Cruzille ominaista ekologista, luonnonmukaista viljelytapaa, joka edesauttaa viinien persoonallisuuden ja ilmaisuvoiman kehityksessä.

