

## vp-Vital 2019

### COZs



ALUE: Serra de Montejunto, Lissabon, Portugali

VILJELY: Luonnonmukainen

RYPÄLEET: 100% Vital

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittu käsin

KÄYMINEN: Käyminen on aloitettu kolmen päivän maseraatiolla, jonka jälkeen rypäleet on hellästi puristettu ja luonnollinen käyminen on käynnistynyt. Tämän jälkeen viini on käynyt 11kk ajan vanhoissa tammitynnyreissä. Pullotettu ilman suodatusta tai lisättyjä sulfiitteja.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

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 Vital- ja Castelão -lajikkeita 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.