

Alentejo tinto Sobro

Herdade do Sobroso

Deze krachtpatser is een echte winterwijn. Bij de open haard, of als begeleider van geroosterd vlees. De wijn heeft zeer rijpe tannines, maar zonder meer ook een goede structuur met lekker donker fruit en laurier. Dé keus bij gelakte eend, gebraseerde kalfswang of geroosterde lamsbout met mediterrane invalshoek.

Druivensoorten: Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Herkomst: Pedrogão, Alentejo, Portugal

Wijngaard

De meest zonnige plek van Europa, met matigende invloeden van de hogere ligging van de wijngaarden (de uitlopers van het Mendro-gebergte), en een verkoelende zeewind. De bodem bestaat vooral uit kalkrijke klei en de wijngaarden liggen rondom de Guadianarivier die ontspringt in centraal Spanje. Een gebied met prachtige meren vlak ten oosten van Sobroso en vanaf daar de natuurlijke grens tussen de Algarve en Spanje. Sobroso neemt deel aan een duurzaamheidsproject van de regio, waarin de komende jaren het gebruik van bestrijdingsmiddelen (nu al beperkt) geheel zal worden afgebouwd en de wijnmakerij op eigen energie zal gaan functioneren.

Vinificatie

Na een fermentatie van zo'n 20 dagen rijpt de wijn een half jaar op gebruikte Franse demi-muids.

Achtergrond

Sofia en haar man kochten in 2000 een ruïne en een grote lap grond op de oevers van de rivier Guadiana, de plek waar Sofia's grootouders vandaan kwamen. De rolverdeling is traditioneel: Felipe is wijnmaker en beheert samen met een viticulturalist de wijngaarden, Sofia



overziet het kantoor en de verkopen.

De Romeinen maakten al wijn in deze regio, die na de Douro de meest omvangrijke van Portugal is.

Herkomst

Pedrogão, Alentejo, Portugal

