

Bairrada espumante bruto solera

Vadio

Fantastisch rijke en geschakeerde mousserende wijn van [Vadio](#) met fijne mousse, Atlantisch karakter en haast Sauternes-achtige nuances van honing en gebrande hazelnoten.

Druivensoorten Baga, Bical, Sercial

Herkomst: Rua Dr. Manuel Rodrigues n.º 28A, Poutena,
Bairrada, Portugal

Wijngaard

Alle wijngaarden van Felipe en Eduarda bestaan uit de afgelopen 15 jaar van oude coöperatieboeren opgekochte kleine stukjes. Deze zijn allen gelegen rond het dorp van Luis' opa in het Bairrada gebied. De drie druiven voor deze blend, sercial, bical en de blauwe [baga](#) werden allen apart op hun respectievelijke rijpheid geoogst.

Vinificatie

Na een zachte persing van de hele trossen vergist de wijn op vaten. Vervolgens rust de wijn nog 6 maanden op de gist. In januari en februari wordt een derde van de basiswijn van de solera afgetapt. Daarna wordt de wijn van de nieuwe oogst toegevoegd. Het oudste component van deze solera stamt uit 2007. De afgetapte wijn wordt gebotteld om volgens de klassieke methode zijn mousse te ontwikkelen en tenminste 18 maanden te rijpen. Bij het bottelen krijgt de wijn een dosage (6 gram).

Achtergrond

Luis was lang hoofd wijnmaker bij Esporao, een grote producent in de Alentejo, en nu nog werkt hij naast zijn eigen Vadio als wijnmaker voor Coelheiros. Van de zo verdiende spaarcenten koopt hij sinds 2005 samen met zijn Braziliaanse vrouw Eduarda stukje bij beetje kleine wijngaarden op in [Bairrada](#), de streek waar hij opgroeide. Hij deelt met een kleine groep fanatici (Dirk van



Niepoort is de beroemdste) een sterk geloof in het potentieel van de bagadruif op kalkbodems. De bagadruif is tamelijk onverzoenlijk met zijn lage ph en enorme tannines, maar kan in de juiste handen en van de juiste locatie fantastische wijnen geven.

Herkomst

