

## Quinta de Chocapalha

I Portugal finns bara ett fåtal kvinnliga vinmakare. En av dem är Sandra Tavares da Silva som är en av de mest kända vinprofilerna i sitt hemland och har fått mycket positiv uppmärksamhet de senaste åren.

Sandras viner kommer från Estremadura i Portugal, en region som ligger i ett tunt bälte mellan Lissabon och Coimbraheter. Regionen har tidigare varit mest känd som volymproducerande men på senare år har det dykt upp en del mindre vingårdar som satsar mer på kvalitetsvolym. En av de mest kända är Quinta de Chocapalha.

1987 köpte Sandras föräldrar en egendom bestående av 45 hektar. Allt var förfallet och i väldigt dåligt skick eftersom gården inte brukats på över 30 år. Man var tvungen att plantera om vinstockar och ersatte dem då med portugisiska kvalitetssorter. Quinta de Chocapalha har ett mycket bra läge i regionen. Odlingarna gynnas av närheten till havet men samtidigt har de ett bra skydd mot vädrets makter tack vare ett landskap som påminner om en amfiteater.

År 2000 blev Sandra färdigutbildad vinmakare och samma år var kvaliteten på druvorna så pass hög att det första vinet kunde produceras. Quinta de Chocapalha producerar idag bara små kvantiteter, en femtedel används för eget bruk, resterande säljs vidare till andra vinproducenter. Sandra Tavares da Silva lever för vinet. Under veckodagarna jobbar hon i Douro, som vinmakare hos prestigefyllda Quinta do Vale Dona Maria, på kvällarna arbetar hon tillsammans med sin man, Jorge Serôdio Borges med sitt eget vin. Helgerna spenderar hon i Chocapalha – med ett sådant intresse kan det inte bli annat än ett fantastiskt gott vin.





## Quinta de Chocalha

Cabernet Sauvignon

Det här vinet representerar en nydaning inom Portugals vinindustri som så ofta förknippas med produktion av viner med inhemska druvsorter. Det är också en riktigt bra representant för Cabernet Sauvignon – Bordeauxdruvan som blivit världens mest spridda druva för vinframställning. När druvorna har skördats sker först avstjälkning innan förjäsningen äger rum i öppna lagares (cementfat) under ca 48 timmer. Efter förjäsningen tappar man över vinet på rostfria tankar där vinet får jäsa svalt i ytterligare tio dagar. Därefter får vinet "efterjäsa" med skal för att få ut maximalt med färg och arom. Lagring och den malolaktiska jäsningsen sker på franska ekfat varav hälften är nya och resterande ett år gamla. Vinet lagras därefter i 16 månader på ekfat innan buteljering och försäljning.

### Doft och smak

*Stor doft av röda och mörka bär med en aning viol. I smaken hittar man plummon och svarta vinbär tillsammans med solmogna blåbär och en angenäm örtighet. I eftersmaken finns en trevlig ton av ekfat som dröjer sig kvar länge.*

Produkt/Art.nr:	Quinta de Chocalha Cabernet Sauvignon/90521-01
Land/Region:	Portugal/Estremadura
Producent:	Casa Agrícola Das Mimosas, LDA/Quinta de Chocalha
Vinmakare:	Sandra Tavares da Silva
Hemsida:	www.chocalha.com
Druvor:	Cabernet Sauvignon
Lagring:	16 månader på franska ekfat
Årgång/Alkohol:	2008/14%
Pris/(ex.moms):	139,-/(111,-)/750 ml
Lansering:	1 december 2011

Adress: Printz väg 19, 142 66 Trångsund, Sweden  
 Telefon: 08-510 691 00. Telefax: 08-508 531 00  
 E-post: hello@handpicked.se. www.handpicked.se

