



Quinta de Chocapalha Vinha Mãe

L I S S A B O N | P O R T U G A L

Puro
W I J N E N



WIJNDOMEIN

Quinta de Chocapalha



DRUIVENSOORTEN

70% Touriga Nacional, 20% Tinta
Roriz en 10% Alicante Bouschet



WIJNBOUW

Duurzaam



GASTRONOMIE

Lamsvlees tajine | Gegrild rood
vlees BBQ | Wildstoofpotjes

Beschrijving

De Vinha Mãe is een krachtige en karaktervolle rode wijn afkomstig van +35 jaar oude wijnstokken in de heuvels van de regio Lisboa, waar het Atlantisch klimaat en de kalkkleibodems zorgen voor frisheid en finesse. De blend bestaat uit 70% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz en 10% Alicante Bouschet, drie Portugese druivenrassen die elkaar aanvullen in structuur, aromatische complexiteit en bewaarpotentieel.

Vinificatie

Na het ontstelen ondergingen de druiven een koude schilweking van 8 uur om aroma's en kleur te extraheren zonder bitterheid. De alcoholische fermentatie gebeurde in traditionele lagares met zachte, robotgestuurde persingen gedurende 8 dagen, waarbij de temperatuur niet boven de 26°C kwam. Zowel de malolactische gisting als de rijping vonden plaats in Franse eiken barriques (225L), waar de wijn maar liefst 36 maanden verbleef. Deze langdurige houtopvoeding zorgt voor diepgang, rijpingspotentieel en een geraffineerde structuur.

De wijn toont een diepe violetkleur met zwarte kern. In de neus domineren rijpe zwarte vruchten zoals braam en cassis, aangevuld met florale tonen van viooltjes, grafiet, kruidnagel en een hint van cederhout. In de mond is de wijn krachtig en intens, met een volle body, stevige maar perfect geïntegreerde tannines en een levendige zuurtegraad die de balans bewaart. De smaak is rijk, met lagen van donker fruit, tabak en specerijen, en eindigt in een lange, elegante en licht rokerige afdronk.

Gastronomische combinaties

Ideaal bij gegrild rood vlees, wild (zoals hert of everzwijn), gestoofde lamsschouder of gerijpte kazen. Ook zeer geschikt voor verdere flesrijping. Serveertemperatuur: 16–18°C.

Domein

Quinta de Chocapalha ligt in Aldeia Galega, ten noordoosten van Lissabon, in het heuvelachtige hinterland van de regio Lisboa. Sinds de jaren '80 wordt het domein geleid door de familie Tavares da Silva, die het domein volledig herstructureerde en opwaardeerde. De familie streefde vanaf het begin naar een combinatie van Portugese traditie en moderne precisie.

De wijngaarden – met uitzicht op de Taag – profiteren van een uniek microklimaat: warme dagen en koude nachten, perfect voor de langzame rijping van druiven. De bodem bestaat uit een kalk-kleimengsel met goede drainage, wat resulteert in wijnen met structuur en frisheid.

Dochter Sandra Tavares da Silva, één van Portugal's meest gewaardeerde vrouwelijke oenologen, is verantwoordelijk voor de vinificatie. Ze staat bekend om haar elegante en terroirgedreven stijl, die het beste haalt uit de inheemse Portugese druivenrassen.

De Vinha Mãe is het paradepaardje van het domein, en weerspiegelt het streven naar precisie, authenticiteit en bewaarpotentieel dat Quinta de Chocapalha kenmerkt.