VININFORMATION





Vinha do Chapim

Quinta de Santiago

Moncao E Melgaco, Vinho Verde, Portugal

Monção & Melgaço har siden 1908 været en klassificeret underregion i Vinho Verde og ligger i den nordligste del af Portugal, på grænsen til Spanien og den spanske vinregion Ríax Baíxas. Helt deroppe hvor kun Minho-floden adskiller Spanien og Portugal. I det smukke landskab med beskyttende bjergkæder og under indflydelse fra både Atlanterhavet og Minhos bifloder laves nogen af Portugals flotteste elegante, ranke og intense hvide vine med potentiale til at udvikle sig i årevis.

Boutique vineriet Quinta de Santiago ligger i Monção og har været i familiens eje siden 1899. I 100 år har produktionen af gårdens vin, olivenolie, korn, mælk, frugt og så videre, været forbeholdt eget forbrug og druerne blev solgt til andre. Men i 2009 skulle det dog være slut. Familiens matriark, bedstemoren Mariazinha på 86 år, som på daværende tidspunkt var ejer af Quinta de Santiago, havde en stor passion for vin. Hun overbeviste både børn og børnebørn om at de skulle kultivere deres vinmarker i endnu højere grad, som hun altid havde ønsket, og producere deres egne vine. Boutique vineriet Quinta de Santiago var dermed født. Tre generationer samlede sig hurtigt om projektet, der skulle reflektere passion, ægthed og familiens rødderne i Monção & Melgaço. De besluttede sig for at fokusere på den indfødte grønne druesort Alvarinho. Fra 2005 til 2017 er vinmarkerne blevet om- og genplantet og alle druer til Quinta de Santiagos vine kommer fra deres egne vinmarker; 7,5 hektar lerholdig jordbund, der ligger kun 70-100 meter over havets overflade. Joana Santiago er vokset op med bedstemorens indvirkning og passion for vin og vitikultur og er vinhusets ansigt udadtil. Hun er uddannet jurist og arbejder stadig deltid som advokat, udover at styrer vinhuset i samarbejde med sin far José Santiago, der i 2010 lagde sin livslange karriere i bankverdenen bag sig for at omfavne den nye mulighed i sit barndomshjem.

Vinha do Chapim er lavet af druer fra vinstokke der er plantet i en lerholdig jordbund med aflejringer af flintesten. Vinstokkene dækker et areal på 7,5 hektar i Moncão & Melgaco. Vinha do Pardal og Vinha do Chapim er lavet for at udtrykke diversiteten i jordbunden og mikroterroiret. De er lavet på samme druesort fra forskellige parceller på samme terroir.

Druesort:	100% Alvarinho
Vinifikation:	Druerne presses forsigtigt. Gæring igangsættes i store fade af naturligt forekommende gærkultur. Efter gæring lagres vinen 9 måneder på fint bundfald. Vegansk
Smagsnoter:	Rig og spændstig hvidvin med elegant og kompleks duft af våde sten, citrus og appelsinblomst. Smagen er fantastisk frisk og mineralsk, typisk for Alvarinho.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S