Vitt vin



Quinta do Pôpa Contos da Terra Branco 2024

Quinta do Pôpa

Pris 120 kr
nr 7974601 - 750 ml

Ursprung Douro

Druvor viosinho 30%, gouveio 20%, folgazão 15%, rabigato 15%, arinto 10%, côdega de larinho 10%

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation En frisk blend av de lokala druvorna viosinho, rabigato, gouveio och viosinho som odlas på Douros högt belägna vingårdar, bjuder på aromatisk finess och livlig syra. Druvorna avstjälkades och pressades varsamt, följt av en naturlig jäsning i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet mognade på sin jästfällning för att utveckla djup och komplexitet. Resultatet är ett friskt och elegant vin som lyfter fram Douros potential bortom de traditionella, tunga vinerna.

Smakbeskrivning Ren doft av citrus, gråpäron, persikor, vita blommor och mineralitet. Smaken överraskar med sin koncentration och intensitet. Lager av mandarin, yuzu och blodgrape varvas med lager av persikor, aromatiska äpplen, mandlar och en härlig medelhavsörtighet. Öppna och låt det lufta en stund innan du serverar - njut av en frisk fläkt av vad Portugal har att erbjuda!

Passar till Vinet gillar syrliga och syrade smaksättare i rätterna. Även somrig svensk mat. Laxsnittar, Skagenkrustader, smörstekt fisk i vitvinssås och färskpotatis. Portugisiskt kök, spanskt och indiskt är riktigt lyckade matchningar. Grillad fisk med syrlig tomatsallad, kapris och lök, eller citronsyrlig fänkålsslaw. Parmesanfriterad aubergin med tomatbaserad grönsaksröra. Falafel med klassiska tillbehör och syrade grönsaker. Bjud som fördrink tillsammans med Serranoskinka och Manchego-ost.

Recepttips!
Krämig kycklinggryta med svamp och örtstekt gnocchi - Nicke Toumela från Vinsmart tipsar.

>> Hitta receptet här.

Livets Goda tipsar om Chèvresallad med rödbetor och valnötter.

>> Hitta receptet här.

@matlagerskan lagar en smörstekt torskrygg med halstrad citron och pak choi.

>> Hitta receptet här.

Om producenten

När Stéphane Ferreira och hans partner Vanessa tog över familjeprojektet Quinta do Pôpa, tog de också över en dröm som sträcker sig flera generationer tillbaka. Historien börjar med Stéphanes farfar – även kallad "Pôpa" – som arbetade som daglönare i Dourodalens vingårdar. Under enkla förhållanden bar han på en stor vision: att en dag äga sin egen vingård vid den majestätiska Dourofloden. Den drömmen levde vidare genom sonen Zeca och förverkligades när han och Stéphane förvärvade en liten ”quinta” (= gård) med utsikt över floden och gamla vinrankor i jordarna. Idag bär varje flaska från Quinta do Pôpa på ett stycke av denna familjehistoria – en hyllning till rötterna, passionen och platsen.

Beläget i hjärtat av Douro, nära byn Adorigo, ligger Quinta do Pôpa inbäddat bland några av regionens mest ikoniska terrasserade vinmarker. Här kombinerar Stéphane och Vanessa tradition med nytänkande – gamla vinstockar, lokal druvdiversitet och manuell skörd möter modern vinmakning. Varje vin är ett uttryck för sin unika växtplats och årgång, med målet att skapa ärliga, personliga och levande tolkningar av Douro. Idag ses Pôpa som en ledstjärna för nästa generation vinmakare i Portugal – och en självklar destination för vinresenärer med smak för det genuina.