

Poeira Impar 2015



Douro - Tinto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

68,90 €

68,90 €

7,93 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Poeira](#)

Descrição

Quinta do Poeira

Proprietários: Olga Martins e Jorge Moreira

Enólogo: Jorge Moreira (eleito Enólogo do Ano em 2016 pela revista WINE).

A Quinta do Poeira é uma conceituada vinícola fundada em 2001 pelo casal de enólogos Olga Martins e Jorge Moreira. Situada em uma encosta do Vale do Pinhão, dentro da Região Demarcada do Douro, a propriedade conta com nove hectares de vinhas, sendo três delas de vinhas velhas com mais de 80 anos de idade, onde estão presentes mais de 20 castas tradicionais do Douro. A quinta possui também 2 hectares de oliveiras centenárias e 3 hectares de floresta preservada.

O casal decidiu embarcar nessa aventura por uma vontade de ambos em ter um projeto próprio e independente de suas atuações em outras vinícolas do Douro. Além da Quinta do Poeira, Olga Martins é Diretora da Lavradores de Feitoria, produtora de grandes vinhos durienses. Já Jorge Moreira é enólogo da Quinta de La Rosa e da Real Companhia Velha, além de também possuir um projeto no Dão com a vinícola MOB, em parceria com seus amigos enólogos Jorge Seródio e Francisco Olazabal. Por conta de sua vasta contribuição vitivinícola, Jorge Moreira já foi eleito por duas vezes Enólogo do Ano em Portugal.

A adega da Quinta do Poeira foi construída no meio das vinhas da propriedade a partir das ruínas de um edifício centenário, inserida em uma paisagem deslumbrante. As instalações são modernas e minimalistas, com quatro tradicionais lagares em pedra. Possui também uma cave climatizada para estágio de barricas com grossas paredes de xisto.

Os vinhedos possuem exposição Norte, o que se torna um aspecto fundamental para a elegância marcante dos vinhos da Quinta do Poeira e que os diferencia de outros vinhos do Douro. As temperaturas na região são sempre muito elevadas no verão, e numa encosta virada ao Norte o amadurecimento das uvas é sempre mais lento, preservando melhor os aromas, sabores e a acidez.

Dona de uma personalidade única. Caprichosa e arrebatedora quando quer. Só de tempos em tempos mostra a sua grandeza. Uma vinha ímpar, com vontade própria. Este tinto passou por um estágio de 16 meses em barrica de carvalho francês e 2 anos em garrafa.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.