



Quintessa Napa Valley 2018



Stevig rood



22 maanden op Franse eikenhouten vaten

De wijn

Quintessa is één van de iconische wijnen uit Napa Valley, Californië. Heerlijk rijp fruit, aards maar ook aroma's van chocolade, drop en wilde kruiden. Quintessa 2018 biedt nuance, diepgang en complexiteit. Smaken van bloemen, boskruiden, fruit en vochtige aarde versmelten met verfijnde tannines en levendige zuren.

De 2018 vintage kreeg 98 punten van Roger Voss van Wine Enthusiast!

“This is a winemaker’s master class in blending and understanding of a longstanding site. Dried herb, cedar and pencil shavings accent lifted red fruit and brilliant acidity on the palate, with a supple yet still youthfully grippy texture that is framed by structured, graceful tannins”

Het wijnhuis

Quintessa ligt verborgen in het hart van de Californische Napa Valley. Deze wijngaarden zijn onwaarschijnlijk divers in structuur en biodiversiteit en daarenboven gezegend met een resem aan microklimaten. Geïnspireerd door dit gevarieerde gebied geloofden oprichters Agustin en Valeria Huneus dat het domein voorbestemd was om een van 's werelds meest iconische te worden. Vandaag zijn er in totaal 160 hectare beplant met cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot en carménère, en dit verdeeld in 26 blokken. Elk blok wordt biologisch en biodynamisch onderhouden en individueel gevinifieerd om de nuances van elk perceel te kunnen behouden

Afhankelijk van het oogstjaar kan Quintessa enkele of alle vijf de variëteiten bevatten die op het terrein worden geteeld. Het fruit wordt vroeg in de ochtend geoogst en vervolgens gesorteerd door middel van de zwaartekracht in eikenhouten vaten, roestvrijstalen- of betonnen tanks en alzo gevinifieerd. Zodra de fermentatie en maceratie voltooid zijn, rijpt de wijn van elk perceel tot maximaal twee jaar apart verder in Frans eikenhouten vat. Nadien wordt de definitieve blend samengesteld en rijpt de wijn na botteling nog een jaar verder.