

Land:	Portugal
Naam:	Poeira Dusty
Jaartal:	2015
Producent:	JORGE MOREIRA
Wijnkleur:	rood
Wijnstijl:	fruitig met finesse en kracht
Appellatie:	DOC Douro
Druivensoorten:	tinta roriz, touriga franca, tinta cão, touriga nacional ...
Wijnstokken:	70 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	gisting deels in open granieten gistingsskuipe en deels in inox. Rijping 30% in inox en de rest op houten vaten gedurende een 12-tal maanden
Alcoholgehalte:	13,5 %
Afsluiting:	kurk
Houdbaarheid:	8 jaar
Karaffen:	ja



In 2000 besloot Jorge Moreira om, naast zijn werk als hoofdwijnmaker bij Quinta dela Rosa, zijn eigen project te starten. In Provesende, Cima Corgo, in de Vale do Pinhão, aan de rechterzijde van de rivier de Pinhão, kocht hij Quinta da Terra Feita de Cima met een wijngaard van 2,5 hectare groot, beplant met inmiddels meer dan 70 jaar oude wijnstokken, waar alle traditionele Portugese druivenrassen door elkaar heen staan. Omdat de wijngaard naar het noorden gericht liggen, krijgen de druiven weinig direct zonlicht en rijpen ze langzamer. De beste aroma's, smaak en zuren blijven zo optimaal bewaard.

Jorge Moreira brengt de spirit van frisheid, hoge drinkbaarheidsfactor en gastronomische inzetbaarheid die hij met Poeira vorm gaf nu ook in een toegankelijker variant. Waar voor Poeira de stofzuiger nodig is om al het 'terroir-stof' van de Douro te bevatten (elk jaar siert een ander stuk van zijn stofzuigerkabel het label), volstaat voor de kleinste broer een plumeau op het label.

Over Poeira zegt Jorge: *"I want to make an elegant and balanced wine, not a heavy, tannin, boring wine. A wine that reflects the vine and the terroir, with the minimum enological intervention to enable them to better express their origin. I want Poeira to be extremely drinkable and appealing when young but at the same time with the capacity to develop in the bottle for at least 10 years. We have tried to make a wine with a unique personality, with an expressive aroma, with depth and freshness that characterises our wines. I believe that with its excellent tannins/acidity ratio, this is a highly gastronomic wine with good ageing potential."*