



QUINTADOSVALES
WINE ESTATE

THE WINEMAKER EXPERIENCE
IHR EIGENES BARRIQUE



Es ist wahr, dass die Präferenzen im Wein immer sehr individuell sind. Aber wünschen Sie sich nicht, dass Sie aufhören könnten, nach dem "Einen" zu suchen, diesem besonderen Wein, der perfekt zu Ihrem Geschmack passt, und den Sie vielleicht selbst herstellen können? Allerdings ist die eigene Weinerzeugung sehr schwierig und teuer und auch falls Sie bereit sind, sich voll und ganz auf diese Aufgabe zu konzentrieren, kann es sich in der Realität als sehr schwierig erweisen.

Aber was wäre, wenn man sich wie ein echter Winzer fühlen könnte, ohne all die Verantwortung, die damit einhergeht? Wie wäre es, eine Flasche von Ihrem eigenen hochwertigen Wein zu öffnen, wann immer Sie wollen, viel weniger kompliziert, als es scheinen mag?

Nun, wir glauben wirklich, dass es möglich ist.

Wir von Quinta dos Vales laden Sie ein, diese Erfahrung mit uns zu teilen - indem Sie Ihr eigenes Faß mit einem individuellen Wein kreieren, der genau so schmeckt, wie Sie es sich wünschen. Damit schaffen Sie sich nicht nur ein einmaliges Erlebnis sondern lernen auch auf dem Weg etwas über das Handwerk der Herstellung von hochwertigem Wein.

Diese Reise führt Sie durch 12-18 Monate, in denen Sie Ihren Wein kennenlernen und den aufregendsten Teil des Weinherstellungsprozesses erleben, der die meiste Aufmerksamkeit erfordert und viel Raum für Kreativität bietet. Sie arbeiten mit unseren jungen Spitzenweinen und überzeugen sich selbst davon, wie es sich anfühlt - den Wein während der Reifung und des Verschnittes zu begleiten und alle wichtigen Entscheidungen zu treffen. Sie können so viel oder so wenig teilnehmen, wie Sie möchten, und unser Expertenteam wird Sie bei jedem Schritt begleiten.

Von ihnen werden Sie lernen:

- Welche Rebsorten Sie für Ihren Wein verwenden können, welche Eigenschaften diese haben und wie sie voraussichtlich zusammenwirken werden
- Alles über den interessantesten Teil in der Verwandlung des Weins - den Reifeprozess. Sie werden herausfinden, dass jedes Detail wichtig ist, von der Qualität des Holzes und seiner Herkunft bis hin zum Toast des Fasses und der Zeit, die der Wein darin verbringt
- Was mit dem Wein während der Reifung passiert und welche Verfahren durchgeführt werden müssen, um die beste Qualität des Endprodukts zu gewährleisten
- Was man während des Cuvée-Prozesses erreichen kann und wie man die richtige Balance zwischen den besonders dominanten Eigenschaften jeder einzelnen Rebsorte findet

Mit all diesem Wissen, das Ihnen jetzt zur Verfügung steht, können Sie fundierte Entscheidungen über Ihren eigenen Wein treffen:

- Welche und wieviel Rebsorten Sie in Ihren Wein integrieren wollen
- Was werden die Hauptmerkmale Ihres Weines sein und in welchen Proportionen werden Sie die verfügbaren Rebsorten mischen
- Ob Sie den Wein in Edelstahl oder Holz reifen lassen wollen und wie lange er reifen wird
- Möchten Sie lieber, dass das Fass neu oder gebraucht ist
- Wie schnell geht Ihr Wein in die nächste Phase über – nochmals in Edelstahl oder sofortige Reifung in der Flasche

WIE ES FUNKTIONIERT

Ihr eigenes 225-Liter-Fass gibt Ihnen 288 Flaschen Wein bereits ab 15 € pro Flasche. Wir bieten Ihnen bis zu 5 verschiedene Rebsortenweine, die wir als unsere besten des letzten Erntejahres ausgewählt haben. Sie können sie nach Belieben verwenden. Das ganze Erlebnis beginnt im Dezember, wenn der neue Wein die zweite Gärungsphase durchlaufen hat und in die Fässer geht. Ab diesem Zeitpunkt ist der Reifeprozess für die Weine bereits angelaufen, d. h. je nachdem, falls Sie sich etwas später entscheiden, werden diese Weine bereits einige Monate in einem französischen Eichenfass gereift sein, benötigen aber insgesamt 12 bis 18 Monate Holzkontakt. So können Sie jederzeit dazustossen, die Frage ist nur, wie lange Sie den Wein begleiten möchten. Und das liegt ganz bei Ihnen.





Wenn Sie sich entscheiden mit einem einzelnen Fass anzufangen, haben Sie die Wahl:

- mit einer einzelnen Rebsorte zu arbeiten und sie durch alle Phasen zu verfolgen, um zu sehen, wie der Alterungsprozess einer einzigen Rebsorte das Endergebnis beeinflussen kann
- wählen Sie mehrere Sorten aus, die Sie beliebig kombinieren können. Sie reifen dann gemeinsam in Ihrem Eichenfass, bis Sie entscheiden, dass sie bereit sind, in Edelstahlbehälter oder direkt in die Flaschen abgefüllt zu werden.

Sollten Sie mehrere Fässer wünschen oder sich einer Gruppe von Freunden anschließen wollen, können Sie sich entscheiden, alle Rebsorten einzeln reifen zu lassen und erst kurz vor der Abfüllung über die endgültige Mischung zu entscheiden.

Während des gesamten Reifeprozesses der Fässer werden wir Sie ständig über alle Änderungen auf dem Laufenden halten. Wir bieten Ihnen auch an, alle 3 Monate an den Verkostungen mit unseren Experten teilzunehmen, um zu sehen, wie die Entwicklung Ihres Weines voranschreitet, und an den Auffüllungen des verdunsteten Weines (auch bekannt als der "Engelsanteil") teilzunehmen.

Nachdem die von Ihnen vorgegebene Zeit der Fassreifung abgeschlossen ist, ist Ihr Wein nun bereit für die Abfüllung. In den Wintermonaten wird der ganz persönliche Prozess der Namensgebung, des Etikettenentwurfs und der Auswahl von Flaschengröße und -form zur Realität und der Wein wird zum Produkt eigener Kreativität.

Durch die Arbeit mit unserem Weinbau-Team werden Sie in der

Lage sein, jeden Schritt des Prozesses zu genießen und mit der Absicherung durch unser Team auf jedes Detail Ihres Weines zu achten. Sie bekommen zu jedem Zeitpunkt Beratung und Unterstützung mit dem Ziel, dass der Wein den Sie kreieren tatsächlich der Eigene ist.

Der Preis Ihres Fasses beinhaltet alles, was Sie für die Herstellung von bis zu 288 Flaschen Spitzenwein benötigen. Der Endpreis hängt letztendlich von der Auswahl der Sorten und der jeweiligen Mischung ab.

Am Ende werden Sie einen "Wein nach Maß", ein besseres Verständnis der Weinzubereitung und ein großes Gefühl der Vollendung haben. Und wer weiß, vielleicht inspiriert Sie das Produkt Ihrer eigenen Kreation, noch nach höherem zu streben!

www.quintadosvales.eu | (+351) 282 431 036 | mail@quintadosvales.eu

Follow us:    /quintadosvales