



Producteur : Quinta da Pellada

Couleur : Blanc

Appellation : Dao

Type de produit : Vins

Pays : Portugal

Région viticole : Dao

Nom du propriétaire : Alvaro Castro

Encépagement : Encruzado (40%), Cercial (30%) et Malvasia Fina (30%)

Aspect visuel : Jaune paille

Aspect gustatif : Notes de poires, abricots, d'une belle vivacité avec une finale persistante.

Aspect olfactif : Nez fin qui exhale des parfums d'amande grillée et de fleurs, également très minérale.

Accord vin et mets : Fruits de mer, poissons grillées.

Conservation : 3 à 5 ans

Le domaine :

Ingénieur civil de profession, Alvaro Castro hérite en 1980 des propriétés familiales qu'il entreprend alors de revitaliser. Il élabore son premier millésime en 1989, après la fin d'un monopole obligeant les producteurs du Dão et d'autres régions du Portugal à vendre leurs raisins et coopératives.

Les vignobles, dont les plus vieux pieds furent mis en terre au début du 20^e siècle, sont complantés comme le veut la tradition viticole de la région, la longue et douce période végétative permettant d'achever les maturités sur plusieurs cépages poussant côte à côte, vendangés en un seul passage.

Maintenant considéré comme l'un des vignerons indépendants les plus influents du Dão, Alvaro Castro produit avec sa fille Maria des vins séduisant par l'élégance et l'authenticité.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

L'encruzado s'accompagne de bical et de cerceal dans le blanc courant de la famille Castro. S'il a moins de structure que le Reserva (cela va de soi), il offre tout de même une saine vinosité et des arômes de fruits blancs, sur un fond de céréales grillées. À boire avec un risotto aux fruits de mer.