DÃO RESERVA ALVARO CASTRO BLANC

2018 · Blanc · Portugal / Dao

Producteur : Quinta da Pellada
Couleur : Blanc

Appellation : Dao Reserva
Type de produit : Vins
Pays : Portugal
Région viticole : Dao
Nom du propriétaire : Alvaro Castro
Encépagement : Encruzado (60%), Cercial (35%) et Bical (5%)

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 sont 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 20e 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 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

À son meilleur, cette cuvée des Castro est l'un de mes blancs favoris du Portugal. Un vin élégant dans lequel l'encruzado déploie une trame crémeuse, gorgée de goûts de poire, avec une minéralité crayeuse qui n'est pas sans rappeler certains très bons vins de Pouilly-Fuissé, dans le sud de la Bourgogne. Profond au nez comme en bouche, fin et incroyablement séduisant avec sa longue finale saline.

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Mar 2019

DÃO RESERVA ALVARO CASTRO BLANC

2018 · Blanc · Portugal / Dao

Voici un blanc portugais qu'il ne faut pas rater! Élaboré avec les cépages encruzado (60%), cercial (35%) et bical (5%), ce bel assemblage s'avère particulièrement fin et élégant. Son nez charmeur dégage de beaux arômes qui rappellent les fruits à chair blanche. Un blanc léger et séduisant doté d'une tendre acidité et d'un bel équilibre pour accompagner les crevettes simplement grillées.

https://lesconseillersduvin.ca/reserva-2016-dao-alvaro-castro/