



Producteur : Quinta da Pellada

Couleur : Rouge

Appellation : Dao Outeiro

Type de produit : Vins

Pays : Portugal

Région viticole : Dao

Nom du propriétaire : Alvaro Castro

Géologie du sol : Granitique

Superficie : 65 ha - altitude de 550 m

Encépagement : Touriga Nacional (30%), Alfrocheiro (30%),
Jaen (20%) et Tinta Roriz (20%)

Âge moyen des vignes : De 1 à 65 ans

Vinification : Fermentation en cuve inox à température contrôlée.

Élevage : 12 mois en fût de plusieurs vins.

Aspect visuel : Rouge rubis

Aspect gustatif : Un vin fruité, aux arômes de fruits noirs et floraux, qui reflètent en tous points la fraîcheur et l'élégance typique des vins de Dão. Tannins souples et élégants.

Aspect olfactif : Fruits mûrs

Accord vin et mets : Viandes grillées, saucisses portugaises fumées ou en accompagnement d'un fromage Manchego vieilli.

Conservation : À boire dès maintenant ou dans 2 à 3 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 vigneronniers 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 :