



Producteur : Quinta da Pellada

SAQ (CCNP) : 14346176

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 16.60 \$

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

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.

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

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 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 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 :

Véronique Rivest, *La Presse*, Jun 2021

Sur leurs très anciennes propriétés du Dão, Alvaro Castro et sa fille Maria cultivent pas loin d'une vingtaine de cépages avec grand soin. L'altitude des vignobles, autour de 500m au pied de la Serra da Estrela, se fait sentir dans les vins qui font preuve de finesse et de fraîcheur. Cette cuvée, un assemblage d'alfrocheiro, touriga nacional, jaen et tinta roriz, s'ouvre lentement sur des arômes de fruits noirs et de cerise, d'herbes, d'épices et une impression de terre chauffée par le soleil. Très harmonieux, avec de la fraîcheur et des

tanins plutôt légers, qui apportent juste ce qu'il faut de relief. Ouvert, il se garde très bien sur deux jours, et se développe beaucoup à l'aération. À servir légèrement rafraîchi avec des grillades de saucisse, de viandes blanches, des pâtes aux tomates séchées, au chorizo ou aux champignons portobellos.

http://plus.lapresse.ca/screens/030f61c5-7332-48e5-be05-3a89a30a09e4__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Jun 2021

Un vin de plaisir qui se boit aisément. Élaboré à partir de quatre cépages locaux, le vin est fermenté d'abord en cuves inox pour en faire ressortir le fruit. Il fait ensuite un passage de 12 mois en fûts de chêne, ce qui permet d'en assouplir les tanins. En bouche, on est surpris de sa souplesse malgré la densité du vin. De jolies notes de mûre, de cerise, de chocolat noir, d'épices et de sous-bois le caractérisent. On le préfère rafraîchi autour de 15 degrés, il pourra ainsi mettre en valeur son côté convivial et la richesse de son fruit. Pour notre volaille grillée de la semaine, où épices et viande blanche se marient, un vin juteux comme celui-ci est l'accord parfait!

<https://journalmetro.com/explorez/2647063/vins-et-plaisirs-bouteilles-volaille-au-barbecue/>

Mandi Robertson, The Suburban, May 2021

A beautiful red, Portuguese blend that is an explosion of red and black fruit flavours. The exhibits notes of black cherries, blackberries, dark chocolate and earth. It's ripe, juicy, with great structures and a lively freshness.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-wines-of-the-week/article_cfdca094-b508-11eb-a781-ab0963c77a28.html

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

****GRAPPE D'OR****

On dit souvent au Portugal que le Dão est la Bourgogne du pays. La comparaison est simpliste certes, mais quand on goûte les vins rouges d'Alvaro Castro et de sa fille Maria, on est forcé d'avouer qu'elle est plutôt juste. Longtemps vendue en importation privée et fraîchement arrivée sur les tablettes de la SAQ, cette cuvée d'entrée de gamme mise à fond sur la souplesse et sur le fruité croquant qu'offre le touriga nacional sur les sols de granite de la région. Encore jeune, fringant, bourré de vitalité et d'éclat aromatique. Un excellent rouge de soif vendu à prix doux. Il a tout pour se faire aimer!