



**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

**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 20<sup>e</sup> 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 :

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Nov 2022

Cépages: 30% Touriga Nacional, 30% Alfrocheiro, 20% Tinta Roriz, 20% Jaen

Code #: 14346176

Prix: 16,35\$

Sucre: 1,3 g/litre

Alcool: 13%

Servir: 15° C

Carafe: 20 min.

À boire: 2022-2025

Provenance: échantillon reçu

Alvaro Castro, ingénieur civil de formation, est un vigneron réputé de la région de Dão qui a hérité en 1980 de deux propriétés historiques.

La première se nomme Quinta da Palleda et ses origines remontent à 1570. La seconde, Quinta de Saes, a des références datant de 1258.

Quinta da Pellada

Il vinifie ses premiers vins en 1989 et sa fille Maria qui est œnologue, est venue depuis le rejoindre en 2001. Le répertoire de la maison compte 18 vins tranquilles dans les 3 couleurs et qui sont répartis en 3 gammes. On y retrouve à la fois des cuvées de style traditionnel et moderne. Seulement deux (2) des vins de ce producteur sont présentement en inventaire dans quelques succursales [...]

Le vin mentionné en titre, est une entrée de gamme de la maison comprenant quatre cépages utilisés depuis des décennies dans l'élaboration des vins de porto. Contrairement à ces derniers, ce vin tranquille n'est pas muté

Après la fermentation en cuves inox à température contrôlée, le vin est par la suite élevé durant 12 mois en fûts de chêne français de plusieurs usages.

Aucune augmentation de prix pour ce vin depuis plus de deux ans. Bravo!

Inventaire: au 18 octobre 20122, dans 77 succursales du Québec.

[Accord met-vin: ]

Médailles de porc, sauce aux canneberges

Notes de dégustation:

Les amateurs avertis reconnaîtront le très bon rapport qualité/prix/plaisir que ce vin représente. À l'aveugle, j'aurais dit qu'il coûtait 22\$ et même plus!

Drapé d'une jolie robe rubis passablement soutenue et subtilement violacée, ce vin parfume l'air de belles notes florales, ainsi que des parfums de framboise, de mûre, de prun et de cerise, entremêlés de fines herbes. Malgré sa masse tannique, il s'avère plutôt léger en bouche et très facile à boire puisque ses tanins sont très souples et fondus. Il déploie de savoureuses saveurs de fruits mûrs saupoudrées de douces épices. Finale précise et de bonne longueur.

Aucune lourdeur, mais plutôt beaucoup de fraîcheur dans ce très convivial vin rouge portugais.

Si servi suffisamment rafraîchi, ce vin s'avèrera très polyvalent à table; volaille rôtie, charcuteries et saucisses, grillades de porc, bœuf et agneau créeront de belles alliances.

<https://clubdgv.blogspot.com/2022/10/outeiro-quinta-da-pellada-dao-2017.html>

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