VINHO MESA TINTO

2020 · Rouge · Portugal / Lisbonne

Producteur : Quinta de Serradinha
SAQ (CCNP) : 13286861
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 28.70 $

Appellation : Vinho Mesa Tinto
Type de produit : Vins
Pays : Portugal
Région viticole : Lisbonne
Nom du propriétaire : Antonio de Sampaio Da Cruz
Géologie du sol : Côteaux calcaires du massif de Serra d'Aire (Leiria)
Encépagement : Castelao (65%), Alfrocheiro (20%), Baga (8%) et Tinta Miuda (7%)

Vinification : La vendange a été égrappée, puis foulée à pieds nus une fois par jour pendant 8 jours
Élevage : 11 mois sous chêne (14hl et 21hl), sans ajout de produits œnologiques autres que le souffre. Mis en bouteille sans clarification ni filtration

Le domaine :

La famille Marques da Cruz est propriétaire d'environ 5 hectares de vignes, à la périphérie de Leiria, surplombant la rivière Lys, entre les villages de Cortes et Barreira. Leurs vignes poussent sur les coteaux calcaires de Serra d'Aire depuis les années 1950. Le vignoble est l'un des premiers dans la région à travailler des vins organiques, malgré le scepticisme de leurs voisins, qui se sont finalement converties à la même cause à la longue. Antonió Marques da Cruz dirige actuellement cette génération qui prône la vinification et la promotion des cépages autochtones - en particulier le Baga - ainsi que les pratiques où l'intervention est minime. Il croit fermement en la pratique biologique pour aider à renforcer l'écosystème et favoriser la biodiversité.

Revue de presse :

Patrick Désy et NAdia Fournier, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2024

La famille d'António Marques da Cruz est pionnière dans l'agriculture biologique au Portugal. Leurs vignobles, situés au nord de Lisbonne, où le climat frais et humide donne des vins plus légers, sont certifiés bio depuis trente ans déjà. Cet assemblage de castelão, alfrocheiro, touriga nacional et tinta miuda est un peu sauvage et terreux au premier nez, mais il révèle une matière fruitée généreuse en bouche, ponctuée de notes florales qui perdurent en finale. Un bon vin de caractère, gourmand et assez structuré pour accompagner une viande rouge.
https://www.journaldemontreal.com/2024/06/14/10-bonnes-bouteilles-de-vin-a-offrir-pour-la-fete-des-peres

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Apr 2023

Retour sur les tablettes de cet excellent rouge portugais qui provient de la région viticole située non loin de Lisbonne, la capitale. Dominé par le castelao et complété par divers cépages autochtones, ce rouge explose au nez avec des notes fruits noirs, de balsamique et de poivre. Une matière généreuse s'articulant autour de tanins modérés et d'une acidité relevée. Un vin prégnant qui laisse une agréable finale fruitée avec des accents de fumée. À passer en carafe 15-20 minutes pour de meilleurs résultats.
Buvez moins. Buvez mieux.

https://www.journaldemontreal.com/2023/04/07/celebrer-paques-en-famille

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2023

Ce vin rouge est produit à une centaine de kilomètres au nord de Lisbonne. António Marques da Cruz cultive leur vignoble sans produits chimiques depuis 1978, certifié biologique depuis 1994. Cette cuvée est composée de castelão – cépage portugais le plus planté au sud du Douro – d'alfrocheiro, de touriga nacional et de tinta miuda. Un vin de caractère; frais, digeste et taillé pour la table.

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=7aa4404839

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2021

C'est le rouge de soif. La bombe de fruits noirs. Un peu de fumée. Impression d'acidité volatile. C'est clairement un vin nature. Et c'est bien maîtrisé. Les parfums se complexifient. Cerise, réglisse, poussière de roche, tomate confite, thym, laurier. Un vin vibrant aux tanins légèrement rustiques. Finale soutenue. Énormément de plaisir.

https://www.journaldemontreal.com/2021/05/14/savoir-reconnaitre-le-bon-vin

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, May 2021

Un voyage au Portugal par les saveurs, ça vous dit? Et voici le bon véhicule pour en tirer le meilleur parti! Cet assemblage de cépages locaux nous séduit par sa bouche gourmande et la complexité de ses arômes. En le dégustant, on s'imagine facilement attablé dans un cadre champêtre du nord de Lisbonne, d'où le vin provient, à déguster un repas convivial en bonne compagnie. C'est toute la chaleur et la générosité des Portugais qui constituent l'essence même de ce vin. Vous apprécierez aussi l'étendue de sa palette aromatique qui offre des notes autant épicées et musquées que florales. Son côté fruité et rond, avec des tanins plutôt fondus, accompagnera à merveille notre pizza à la roquette agrémentée d'une touche de sirop d'érable.

https://journalmetro.com/dossiers/inspirations/2640525/vins-et-plaisirs-a-la-bonne-franquette/

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

****GRAPPE D'OR****
Ce vin rouge est produit à une centaine de kilomètres au nord de Lisbonne. António Marques da Cruz cultive leur vignoble sans produits chimiques depuis 1978, certifié biologique depuis 1994. Cette cuvée est composée de castelão (60%) – cépage portugais le plus planté au sud du Douro, connu pour ses vins guillerets et faciles à boire – d'alfrocheiro, de touriga nacional et de tinta miuda. Le 2017 embaume la

cerise et la framboise, au nez comme en bouche, mais son registre aromatique va bien au-delà du fruit. La bouche égrène les saveurs de cuir, de rose séchée, de poivre et de viande fumée, avec des notes balsamiques qui persistent en finale.

Nadia Fournier, L'Actualité, Sep 2020

Raisins biologiques, foulés aux pieds, vinifiés sans intrants ni ajout de sulfites, sinon à la mise en bouteille. Un jus de raisins fermentés gourmand et original.
Ce rouge est produit à une centaine de kilomètres au nord de Lisbonne. António Marques da Cruz et sa famille cultivent les cépages autochtones portugais sans pesticides, ni herbicides, ni engrais chimiques depuis 1978. Le vignoble est certifié biologique depuis 1994.
Dans la cave, tout est encore foulé aux pieds. Les vins sont soumis à de courtes macérations, vinifiés sans contrôle de température dans la cave, la plupart du temps sans ajout de sulfites, sinon en quantité minime au moment de la mise en bouteille.
Cette cuvée vendue sous dénomination vin de table est composée de castelão (60 %) — cépage portugais le plus planté au sud du Douro, connu pour ses vins guillerets et faciles à boire — d'alfrocheiro, de touriga nacional et de tinta miuda. Le 2017 embaume la cerise et la framboise, au nez comme en bouche, mais son registre aromatique va bien au-delà du fruit.
La bouche égrène les saveurs de cuir, de rose séchée, de poivre et de viande fumée, avec des notes balsamiques qui persistent en finale. Un rouge plein de vie et d'énergie pour se faire plaisir ce week-end. Santé !

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-nature-disponible/