

**Producteur :** Quinta de Serradinha**SAQ (CCNP) :** 13286861**Couleur :** Rouge**Format :** 750ml**Prix :** 31.25 \$**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)**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 soufre. 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. António 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 minimale. 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, alfocheiro, 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>