DÃO OUTEIRO ROUGE

2022 · Rouge · Portugal / Dao



Producteur : Quinta da Pellada
SAQ (CCNP) : 14346176
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 20.90 $

Appellation : Dao Outeiro
Type de produit : Vins
Pays : Portugal
Région viticole : Dao
Nom du propriétaire : Alvaro Castro
Géologie du sol : Granitique avec des lignes d'argile sablonneux
Superficie : 65 ha - altitude de 550 m
Encépagement : Touriga Nacional (30%), Alfrocheiro (30%) et Tinta Roriz (20%)
Âge moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Fermentation en cuve inox à température contrôlée
Élevage : 16 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 sont 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 vignerons 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 :

Michelle Bouffard, Le Devoir, Jan 2025

Dão bénéficie de conditions idéales pour la viticulture. Entourée des montagnes Buçaco, Caramulo et Serra da Estrela, la région est protégée des influences de l'Atlantique. Les hivers pluvieux permettent aux sols

d'emmagasiner l'eau nécessaire pour nourrir les vignes durant les étés chauds et secs. Sa longue période végétative favorise une maturation optimale des raisins et une complexité des arômes. L'altitude et les nuits fraîches aident à préserver l'acidité, tandis que les sols pauvres et les vieilles vignes, aux rendements limités, donnent des vins concentrés. Le résultat ? Des vins mûrs et élégants marqués par une fraîcheur, dont les meilleurs se bonifient avec le temps. Alvaro Castro et sa fille Maria offrent une juste expression du terroir. Issus de vieilles vignes plantées entre 450 et 600 mètres d'altitude dont les plus anciens pieds datent du début du XXe siècle, leurs vins sont toujours excellents. Un profil floral avec des notes croquantes de prune bleue et de cerise rouge qui s'entrelacent aux nuances poivrées apportant du relief à la trame aromatique. On y retrouve la finesse des tanins et la fraîcheur des meilleurs vins de Dão, à un rapport qualité-prix exceptionnel. Un vin à la fois chaleureux et digeste, où l'absence de bois neuf est salutaire. Servir avec des mijotés de viande rouge ou des aubergines alla parmigiana.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/832876/vigne-verre-portugal-vins-types-prix-accessibles

Alain Pérocheau, HippoVino!, Feb 2024

Ce vin rouge du Portugal est originaire de la région du Dão, où il est produit par le célèbre vigneron Alvaro Castro et sa fille Maria, au domaine Quinta da Pellada. Les vignes sont situées à 500 m d'altitude, les cépages étant alfrocheiro, touriga nacional, jaen et tinta roriz, tous typiquement portugais. Le vin est élevé en foudres de chêne. Ce vin a été recommandé par Natalie Richard (La Tribune/Le Soleil...), Patrick Désy (Blogue Méchants Raisins/Journal de Montréal), Véronique Rivest (La Presse) et Yves Mailloux (Blogue ClubDGV). Tous louent sa fraîcheur, son équilibre et la finesse de ses tanins. Parfait avec saucisses ou charcuteries variées.

https://hippovino.blogspot.com/2024/02/alerte-vins-chouchous-outeiro-el-fanio.html

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2024

Le nouveau millésime de ce très bon vin portugais semble plus austère que le précédent, mais il est tout aussi précis. Sur des allures agréablement rustiques, il déploie subtilement ses notes fruitées dans une noble amertume qui enveloppe longuement le palais en finale. Un vin à servir avec des grillades, idéalement un poulet à la portugaise, cuit sur charbon de bois.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/15/des-vins-de-calibre-en-toute-simplicite-TJIFF6PJOBA6DHEXWOXOORBWAY/