VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Quinta de Saes reserva branco 2022

Alvaro Casto incarne parfaitement l'essence de The Portugal Collection. Nous le suivons depuis 2003 et le considérons comme l'un des vignerons incontournables du Portugal, acteur de la renaissance qualitative des vins portugais, ne serait-ce que pour avoir, presque à lui tout seul, replacé la région du Dão sur la carte. Il est assisté de sa fille Maria depuis plusieurs années. Leurs vins élégants font rayonner la région comme au bon vieux temps. Ses vignobles sont situés dans la région du Dao, sur un terroir de granit sur un plateau montagneux à 450 m d'altitude. Les cuvées plus accessible d'Alvaro sont mises sur le marché sous l'étiquette de Quinta de Saes, tandis qu'il embouteille de distingués vins de garde sous le nom Quinta da Pellada. Saes est le vin de base d'Alvaro Castro, mais il relève tout de suite le niveau pour ses cuvées haut de gamme. Ce Dão offre une démonstration de personnalité assez rare dans sa gamme de prix. Le Saes Reserva montre parfaitement les qualités particulières des vins blancs au Portugal : le nez est marqué par des notes de fruits tropicaux bien mûrs. La bouche est élégante et d'une texture douce avec une bonne minéralité et une longue acidité.

Producer	Quinta de Saes - da Pellada
Région	Dão
Volume	75.0 cl.
Cépage	Malvasia, Cerceal, Encruzado
Drinking window	2025-2030
Alc.	13.0%
Vinificatie	La fermentation a lieu dans des cuves en cuve inox et est très lente (presque 3 mois), ce qui garantit un meilleur développement des arômes.

VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

inox avec bâtonnage. La mise en bouteille a lieu assez tôt, en février ou mars, pour une préservation maximale des arômes primaires et parce qu'Alvaro Castro est convaincu que cela favorise une longue maturation en bouteille. Il est soutenu dans cette conviction par les nombreux vieux vins du Dão qui sont encore abondants dans la région et qui ont traditionnellement été mis en bouteille tôt.

20,33 €