

Schaapsweg 2
B-3550 Heusden-Zolder
Tel. +32 11 42 89 07



Kaaistraat 62a
B-8800 Roeselare
Tel. +32 51 22 28 50



Quinta de Pellada Dente d'Ouro 2013

Région :	Dão
Producteur :	Alvaro Castro
Format :	75cl
Cépage :	field blend avec des vignes de + 100 ans
Drinking window :	2018-2030
Alc. :	13,00%
Vinification :	en cuve ouverte avec extraction très lente
Elevage :	24 mois dans des fûts de chêne français de 228 litres

Cette cuvée Dente d'Ouro ("Dent d'or") provient de vieilles vignes qui ont entre 80 et 100 ans sur des parcelles complantées de cépages autochtones. Le Dão est parsemé de petites parcelles avec lesquelles Alvaro Castro fait des micro-cuvées de quelques centaines de litres seulement, de plus, les rendements de ces très vieilles vignes offrent une qualité exceptionnelle. Ces cuvées pourraient être considérées comme des grands crus du Dão.

Le nez est à la fois frais et complexe, offrant des notes de mûre, de myrtilles et de prune, ainsi qu'un côté épicé et minéral. En bouche on retrouve ces touches fruitées, de baies sauvages légèrement acidulé et juteux. Les tanins sont soyeux et se prolongent sur une finale en concentration et minéralité.

Alvaro Casto incarne parfaitement l'essence de The Portugal Collection. Alvaro assure fin 2018 sa 30ème vendange en tant que viticulteur indépendant. Nous le suivons depuis 2003 et le considérons comme l'un des vigneronnables 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 accessibles 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.

€ 77,46