



Quinta da Pellada Primus 2017

Pendant des années, Alvaro Castro a joui d'une grande reconnaissance en tant que vigneron à Dao, mais son palmarès ne comprenait que des vins rouges impressionnants. Avec le lancement du premier millésime de Pellada blanc 2006, il a souligné ses ambitions dans le domaine du vin blanc. "Primus" (Premier) est l'harmonie entre l'exubérance et la longévité. On trouve des notes de fruits exotiques, agrumes et un mariage idéal entre minéralité, texture et acidité. 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 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 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.

Eén van de grootste witte wijnen uit Portugal en het ideale alternatief voor een witte top-bourgogne.

Producer	Quinta de Saes - da Pellada
Region	Dão
Volume	75.0 cl.
Cépage	Encruzado, Malvasia, Cercial
Drinking window	2025-2027
Alc.	13.0%
Vinificatie	Fermentation en fûts de chêne français de 400L neufs. Les barriques sont ensuite stockées dans un environnement frais, ainsi la fermentation se déroule très lentement, sur une période de 3 mois. La fermentation lente favorise le développement d'une structure aromatique complexe.

Rijping

L'élevage se fait principalement en bouteille. Alvaro Castro insiste pour que la mise en bouteille se fasse presque immédiatement après la fermentation, il est convaincu que cela garantit le potentiel de conservation élevé souhaité.

37,00 €