



Quinta do Mouro 2018

Ancien dentiste, Miguel Louro achète la Quinta Do Mouro, au nord de la ville d'Estremoz, en 1979. Dans le courant des années 80, il rétablit le vignoble entourant la propriété. Le premier millésime de la Quinta do Mouro sort en 1994, il est depuis devenu une des principales références de l'Alentejo et est assisté aujourd'hui de ses fils Luis et Miguel. Le domaine fait à présent 30 hectares, et se situe à 400 mètres d'altitudes sur un sol d'argile et de roche (marbre et schiste). Miguel a une vision très traditionnelle de la production de vin et limite donc son recours à la technologie moderne. Pour le pressage, il utilise une véritable antiquité. Souvent, il semble que c'est à Quinta do Mouro que l'on voit le plus beau jus sortir de presse. Tous les vins vieillissent au moins un an dans des fûts de chêne et les meilleures cuvées sont ensuite élevées au moins 3 ans en bouteille. C'est un vin d'une grande complexité aromatique. En bouche, il est corsé, avec une bonne structure, un excellent équilibre de fruits très purs et des notes plus végétales, et surtout très fraîches, ce que l'on ne trouve guère dans l'Alentejo.

Producer	Quinta do Mouro
Region	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	45% Aragonez, 35% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional, 10% Cabernet Sauvignon
Drinking window	2023-2032
Alc.	14.0%
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid avec foulage au pied pendant 2 jours. Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures, longue macération après fermentation. Pressage en presse verticale.
Ripening	14 mois en fûts de chêne français et portugais de 300 litres, dont 50% de fûts neufs.

36,00 €