



Zagalos 2019

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. Le nez développe d'intenses arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et des notes épicées. La bouche est volumineuse et complexe, les tanins sont ronds et l'acidité procure une finale longue et fraîche.

Producer	Quinta do Mouro
Region	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	50% Trincadeira, 30% Aragonez, 10% Alicante Bouschet et 10% Cabernet Sauvignon.
Drinking window	2025-2029
Alc.	14.0%
Vinificatie	Fermentation dans de petites cuves en inox avec contrôle des températures entre 25°C - 27°C, macération longue, pressurage dans une presse verticale.
Rijping	12 mois dans des fûts usagés de chêne français et portugais de 300 litres.

18,90 €