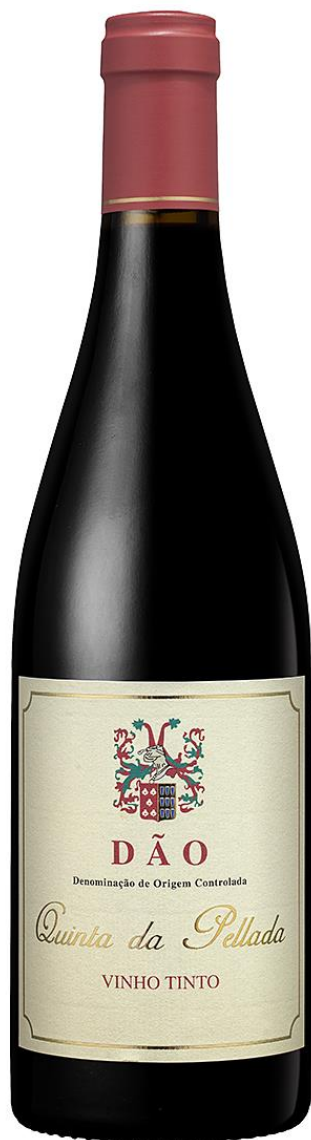


QUINTA DA PELLADA

DAO

ROUGE ÉLÉGAN & RAFFINÉ



PROFIL :

Cette propriété internationalement encensée a contribué depuis 20 ans à faire reconnaître la capacité du Portugal à faire de grands vins, alliant personnalité, distinction et potentiel de garde. Le domaine est situé au pied de la serra d'Estrela et de la ville de Viseu au centre-nord du pays, dans une région granitique et âpre. Les premières références historiques qui sont connues sur Quinta da Pellada apparaissent vers 1570. Alvaro de Castro a hérité de la propriété en 1980 et en près de 40 ans, l'aura hissée au sommet de la viticulture portugaise en devenant l'un des vigneronnables du pays. Depuis quelques années, sa fille Maria pilote avec lui ce grand terroir d'altitude qu'est la Quinta da Pellada, où ils produisent des vins élégants et de grande classe avec les 48 cépages différents recensés sur la propriété ! Ensemble, ils ont contribué à faire reconnaître la qualité des vins du Dão et en sont sans aucun doute les meilleurs ambassadeurs. Les cuvées plus accessibles du domaine sont baptisées « ALVARO DE CASTRO », tandis que les grands vins portent le nom de QUINTA DA PELLADA. Ces vins sont de vraies pépites pour les amateurs exigeants, le blanc parcellaire « PRIMUS » ayant même été comparé aux Chablis de Raveneau par la célèbre critique anglo-saxonne Jancis Robinson !

VITICULTURE :

- Cépage : 40 variétés de cépages...
- Climat : dans la partie la plus noble du Dao, située à plus de 500m d'altitude avec des étés longs et des hivers humides.
- Terroir : sols de granit et argilo-sableux avec des vignes de 60 à 75 ans d'âge.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Situées à 500 m, des vignes, vieilles de plus de 60 ans, produisent des raisins qui sont rigoureusement sélectionnés. Les raisins macèrent pendant 10 jours, à froid, pour maximiser l'extraction aromatique. Le vin vieillit pendant plus de 2 ans dans des fûts français.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

D'une couleur rubis/grenat brillant, son arôme est très élégant, légèrement floral, avec notes de fruits sauvages. . Construit pour vieillir, ce vin est étroitement enroulé dans sa jeunesse avec une acidité alléchante mais une belle pureté au cœur de fruits rouges et de minéraux. Il présente des tanins généreux sans être lourds. Les fruits frais et les saveurs d'épices participent à la rafraîchir. Le plaisir dure avec sa finale parfumée, longue et très équilibrée.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 15 années
- Accords mets & vins : volaille rôtie et le gibier...