

Quinta do Vallado

Quinta do Vallado Douro Superior est un vin rouge audacieux et aromatique, élaboré à partir de vignobles certifiés biologiques dans la sous-région du Douro Superior, mettant en valeur la richesse des cépages Touriga Nacional, Touriga Franca et Sousão.





Alcool :14,00 % Composition: 60% Touriga National, 35% Touriga Franca, 5% Sousão

Douro Superior 2021

Douro, Portugal

Région et Vignobles

Le **Douro Superior**, la sous-région la plus orientale de la **vallée du Douro**, se distingue par son climat extrême et ses paysages spectaculaires. Avec ses étés chauds et secs et ses hivers froids, cette région permet de produire des vins concentrés et expressifs.

Les raisins de ce vin proviennent du **Quinta do Orgal**, un vignoble certifié biologique. Les vignes sont cultivées sur des terrasses abruptes composées de **sols schisteux**, qui emmagasinent la chaleur et la restituent aux vignes, favorisant une maturation optimale. Le fleuve Douro, situé à proximité, modère les températures, assurant fraîcheur et équilibre dans les fruits. Ces conditions confèrent au vin son caractère audacieux et aromatique.

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément dans les installations modernes de Quinta do Vallado. La fermentation se déroule dans des **cuves en acier inoxydable**, avec des températures contrôlées et des remontages réguliers pour améliorer l'extraction des arômes et des tanins.

Après la fermentation, le vin est élevé pendant **16 mois dans des barriques de chêne français usagées**, permettant aux tanins de s'adoucir et au vin de développer une complexité sans dominer les arômes de fruits. La certification biologique des vignobles garantit des pratiques durables, respectant à la fois l'environnement et la pureté des raisins.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond aux reflets vibrants.
- **Nez** : Intense et exubérant, combinant les **notes florales du Touriga Nacional** avec des nuances de fruits sauvages et exotiques.
- **Bouche** : Tanins soyeux et concentrés, avec des saveurs de fruits sauvages, complétées par une finale fraîche et légèrement citronnée.







Douro Superior 2021

Le Saviez-Vous?

Le **Quinta do Orgal**, d'où proviennent les raisins de ce vin, est un vignoble entièrement biologique. Il reflète l'engagement de Quinta do Vallado envers une viticulture respectueuse de l'environnement, faisant de ce vin un symbole de durabilité dans le Douro.

Accords Mets et Vins

- Canard rôti avec glaçage aux cerises : Le profil fruité du vin s'accorde parfaitement avec la richesse du canard et le glaçage sucré-acidulé.
- **Bœuf bourguignon** : Sa structure et ses tanins complètent la profondeur savoureuse du plat.
- Aubergines grillées au za'atar : Les saveurs terreuses et légèrement fumées de l'aubergine s'harmonisent avec la fraîcheur du vin.
- **Cheddar affiné ou Gruyère** : Les fruits audacieux et les tanins soyeux équilibrent la richesse et la salinité de ces fromages.

91

Robert Parker (RP): 91 Points (2021)

In 2009, they bought a property in Douro Superior that was an organic estate (Quinta do Orgal) in a place with a good climate and which produced the 2021 Douro Superior, from a vineyard facing north, which is indispensable to compensate for the heat there. It's approximately 60% Touriga Nacional, 34% Touriga Francesa and 5% Sousão matured in used barrels for 16 months, making it spicy and expressive, elegant and with soft tannins and 14% alcohol and a pH of 3.67. It's clean, floral and showy. 66,030 bottles and 514 magnums produced. It was bottled in June 2023.



