



Zagalos branco 2021

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 est intense, sur des notes de fruits à noyaux mûrs, des notes florales et de mélasse, le tout enrobé par un caractère oxydatif. La bouche est structure, volumineuse fraîche et intense.

Producer	Quinta do Mouro
Région	Alentejo
Volume	75.0 cl.
Cépage	50% Alvarinho, 30% Arinto, 10% Gouveio and 10% Verdelho.
Drinking window	2024-2028
Alc.	12.0%
Vinificatie	Macération péliculaire durant 8 heures. Fermentation dans des cuves inox et dans des fûts de chêne français usagés. "Batonnage pendant 6 semaines.
Rijping	4 mois dans des fûts usagés de chêne français de 300L.

21,05 €