

Alvaro Castro
Вино Альв́аро Ка́стро, белое сухое

Страна: Португалия

Регион: Дао

Производитель: Quinta da Pellada

Крепость: 13 % об.

Сорта винограда: Мальвазия, Серсиаль, Энкрузаду

Особенность: ручной сбор, возраст лоз до 60 лет

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: сложный и деликатный, состоит из сочных персиков и абрикосов, переплетающихся с минерально-цитрусовыми нотками, а также нюансами белого перца и цветов медоносов

Вкус: освежающий, чистый, прекрасно сбалансированный с гладкой текстурой, фруктово-цитрусовыми акцентами и пикантной кислинкой в минеральном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: идеально сочетается с морепродуктами и рыбой



Alvaro Castro
Вино Альв́аро Ка́стро, красное сухое

Страна: Португалия

Регион: Дао

Производитель: Quinta da Pellada

Сорта винограда: Турига Насьональ, Тинта Рориш, Альфрокейро

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор, высота виноградников от 200 до 900 метров над уровнем моря

Выдержка: 12 месяцев во французских дубовых бочках 1 и 2 наполнения

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, в котором доминируют концентрированные ноты спелых фруктов, лесных ягод и вяленого мяса

Вкус: богатый, округлый, хорошо сбалансированный с мягкой текстурой, фруктово-пряными тонами, освежающей кислотностью и пикантным послевкусием с оттенками подлеска и белых грибов

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: отлично сочетается с мясными блюдами, колбасными изделиями, пастой, ризотто, сырами.



Alvaro Castro Reserva
Вино Альв́аро Ка́стро Ресéрва, красное сухое

Страна: Португалия

Регион: Дао

Производитель: Quinta da Pellada

Сорта винограда: Турига Насьональ, Тинта Рориш

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор, высота виноградников от 200 до 900 метров над уровнем моря

Выдержка: 14 месяцев в старых дубовых бочках из французского дуба

Цвет: рубиновый

Аромат: выразительный, сотканный из нот спелых красных фруктов, специй, дыма и табака

Вкус: насыщенный, элегантный, хорошо структурированный, с бархатистыми танинами, тонами фруктов, копченого мяса, древесными оттенками и длительным послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: отлично сочетается с мясными блюдами, колбасными изделиями, пастой, ризотто, сырами.





QUINTA DA PELLADA

Регион Дао находится в провинции Бейра-Алта, на севере центральной части Португалии, защищенной со всех сторон горными массивами. Дао является регионом континентального климата с достаточно холодной и дождливой зимой и жарким сухим летом. В 1908 году Дао вторым в Португалии получил статус, сравнимый с французскими АОС и итальянскими DOC, то есть стал регионом, контролируемым по происхождению.

Виноградники Дао известны с Раннего Средневековья, когда их стали обрабатывать цистерцианские монахи. На сегодняшний день в Дао выращивается множество сортов, в основном это красные автохтонные Турига Насьонал, Альфрошейру, Жаэн и Тинта Рориш. Большинство виноградников расположены на высоте 450-600 метров над уровнем моря, на песчано-глиняных почвах с гранитными подпочвами, а вина имеют обнадеживающий потенциал к выдержке в бутылках.

Первые упоминания о Quinta da Pellada относятся к 1527 году, а с 1980 года управление хозяйством взял на себя инженер-архитектор Алвару де Каштру; вскоре он полностью посвятил себя работе с лозами. Постепенно Алвару пересаживал виноградники и модернизировал старые производственные мощности, и в 1989 году произвел первое вино под названием Quinta de Saes.

На сегодняшний день общая площадь виноградников Quinta da Pellada составляет 65 гектаров, расположенных на гранитных почвах с вкраплениями песчаников и глины. Из сортов преобладают Турига Насьонал, Жаэн и Тинта Рориш, также имеются экспериментальные участки со старыми (65-летними) лозами, где выращивается более 30 различных сортов. Средняя высота виноградников – 550 м, общий объем производства – 250 000 бутылок в год.