

Portugal

DO Dão / Alentejo / Vinho verde

BIO et BIODYNAMIE



viniversa

Casa de Mouraz et ALR



Antonio Lopes Ribeiro et sa femme, Sara Dionisio, ont été les premiers à employer les méthodes de la culture biologique et puis biodynamique dans cette région prestigieuse de Dão.

De longue tradition familiale, certains des vignobles de Casa de Mouraz existent depuis le 16ème siècle lorsqu'ils étaient cultivés par les moines cisterciens. Aujourd'hui l'âge moyen des vignes est de trente ans et on y trouve uniquement des cépages autochtones comme le Touriga nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro et Jaen en rouge, Malvasia Fina, Bical, Cerceal, Encruzado et Alvarinho pour les blancs. Le vignoble couvre environ 13 ha, divisé en dix parcelles plantées sur des sols granitiques et argileux à des altitudes d'entre 140 et 400 mètres. Les vignes sont taillées en Guyot double.

Depuis quelques années maintenant, Antonio mène des projets à Vinho verde, dans l'Alentejo et dans le Douro avec des viticulteurs locaux sous l'étiquette ALR.

Casa de Mouraz 2011

DO Dão

Touriga nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen et Agua santa.

Vendanges manuelles éraflées de vignobles sur sols granitiques. Macération à froid

en cuves inox. Fermentation avec levures autochtones avec remontages réguliers.

Elevage de 8 mois en fûts de plusieurs vins. Mise sur le marché après un an de bouteille.

Joliment aromatique de fruits rouges bien mûrs (cerises, prunelles, fraises), de notes fumées et végétales (romarin). La bouche est fraîche, suave et expressive, de bonne longueur.



Casa de Mouraz 2012

DO Dão

Encruzado, Malvasia fina, Bical, Cerceal, ... 15 cépages en total.

Issu de vignes de 40 à 50 ans sur sols granitiques. Fermentation en cuves inox

pendant 12 semaines, suivie d'un élevage sur lies fines de 8 mois.

Nez mûr et riche d'arômes citriques (citron confit, orange) avec une touche fumée (allumette) et des notes d'amandes fraîches et d'épices. La bouche est fraîche et originale, avec une belle profondeur d'expression.



Casa de Mouraz Encruzado 2013

DO Dão

100% Encruzado

Le plus noble des cépages du Dão, ici de vignes âgées d'une trentaine d'années

sur sols granitiques. Vendanges de mi-septembre, fermentation en cuves inox pendant 12 semaines suivie de 6 mois d'élevage sur lies avec bâtonnage.

Bel aromatique dominé par les fruits blancs (pêche, abricot) et les agrumes. Bouche fraîche et sapide, ample et épicé avec de beaux amers et une fine minéralité qui structurent la finale.



Casa de Mouraz Private Selection 2009

DO Dão

Touriga nacional (70%), Alfrocheiro, Jaen et Agua santa, ...

Issu de deux vignobles âgés de 60 ans. Le premier sur des sols granitiques et le

deuxième sur des sols argileux, plus rare dans l'appellation. Vendanges manuelles au

début du mois d'octobre. Macération à froid en cuves inox. Fermentation lente avec levures autochtones avec remontages réguliers. Elevage de 50% du volume pendant 12 mois en fûts de chêne français de plusieurs vins.

Puissant et intrigant au nez, avec ses notes de fruits confits, de prunelle, de tabac et une touche animale et minérale. La bouche est dense, mais tendue, avec une minéralité qui égale la matière et l'emière tout en longueur.



ALR 2012

Vinho regional alentejano

Aragonês, Trincadeira, Alicante-Bouschet, Touriga-Nacional

Produit dans la région de Beja, sur des sols argileux et schisteux. Vendanges manuelles début septembre. Vinification naturelle en cuve inox avec une courte macération.

Gourmand et fruité, avec des notes fumées et épicées, la bouche est ronde, sans aspérité, et expressive.



ALR 2013/2014

DO Vinho verde

80% Loureiro, 10% Trajadura et 10% Arinto

Issu de vignes situées à 7km de l'océan, dans la vallée du Rio Lima, sur des sols granitiques. Vinification en cuve inox à très basse température pendant 3 mois.

Mise en bouteille avec quelques grammes de sucre résiduel et une pointe de gaz.

Un vinho verde vinifié en inox avec des notes d'agrumes et de fruits blancs, une bouche très légèrement frizzante avec une finale équilibrée et expressive.



Antonio Lopes Ribeiro 2011

DO Douro

Touriga franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Sousão

Issu de trois parcelles dans le Haut Douro, de vignes âgées d'entre 30 et 40 ans sur des sols de schistes. Vendanges manuelles fin septembre. Fermentation des

différents cépages ensemble avec levures indigènes dans des lagars traditionnels. Elevage pendant 1 an en cuve inox. Pas de barrique.

Minéralité et fruité concentré au nez. Fumé et épicé. La bouche est fraîche, minérale en arômes et texture. Très belle longueur et précision d'expression.

