Vallegre Reserva Branco – D.O Douro, Portugal –

Quinta da Vista Alegre est située à Pinhão, sur la rive droite du Douro, elle est presque entièrement baignée par la splendeur du fleuve. D'une rare beauté naturelle et bénéficiant d'un emplacement exceptionnel, elle est exposée au sud à une altitude de près de 250 m, des facteurs essentiels à l'obtention d'une parfaite maturation des raisins.
Cette Quinta occupe 60 hectares, sur lesquels sont plantés des pieds de vigne des cépages les plus nobles du Douro, essentiellement les Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão et Tinta Barroca auxquels s'ajoutent d'autres cépages en moindre quantité mais tout aussi importants.
La Quinta a toutefois conservé quelques parcelles dénommées « Vieilles vignes », âgées de plus de 100 ans.
Toutes les vignes sont classées « A », un classement attribué en 1932 par la Casa do Douro, l'organisme de réglementation de l'époque, au vu de leur fort potentiel en termes de qualité.

Cépages : Viosinho, Arinto, Gouveio & Rabigato

Terroir : Vignes très anciennes de Cima Corgo, plantées dans des anciennes terrasses dont l'orientation est au nord et au sud et à différentes altitudes. Nouvelles vignes de Baixo Corgo, plantées dans de nouvelles terrasses avec orientation nord/est

Climat : Microclimat méditerranéen – « Neuf mois d'hiver et trois mois d'été ». Les hivers sont très pluvieux et rigoureux, avec de la chute de neige dans certaines régions. Les étés sont longs et très chauds, la température pouvant atteindre 40°C/47°C. Au fur et à mesure que nous passons de la zone de Baixo Corgo à celle du Douro Supérieur, les températures augmentent et les précipitations diminuent.

Sol : Les sols sont composés de schiste et, en règle générale, ils sont pauvres en certains nutriments. Ces sols ont le grand avantage de conserver une certaine quantité d'eau et de libérer la « dose » appropriée à la plante pendant la période de l'année où les besoins sont plus élevés pour aboutir à un bon développement

Vinification : Tri sélectif des baies, macération pré-fermentaire avec les peaux et pressurage, **fermentation en barriques de chêne français neufs** et élevage de 9 mois en fûts avec batônnage régulier

Accords : Salades, poissons, poissons grillés, volailles, saint-jacques, crustacés à la plancha, gambas grillées, calamars grillés, plateaux de fromages, risotto, plats orientaux de poissons, plats épicés, paellas