Vallegre Reserva Tinto – 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 : Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Terroir : Cima Corgo, certains vignes ayant plus de 80 ans se trouvent dans des anciennes terrasses, dont l´orientation est surtout au sud, et d´autres vignes, avec 25 ans, se trouvent dans de nouvelles terrasses, dont l´orientation prédominante est à l'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 : Vendange manuelle dans de petites boîtes avec une sélection rigoureuse des raisins. Égrappage total, fermentation à température contrôlée modérée dans des cuves en acier inoxydable, avec des remontages quotidiens et une longue macération post-fermentaire. Élevage dans des barriques neuves de chêne français pendant 18 mois. Vin non filtré ou stabilisé par le froid de manière à respecter tous ses élément

Accords : Plats intenses, viandes rouges, gibier et fromages corsés. Servir à une température comprise entre 14°C et 16°C.

Potentiel de garde : Vin à fort potentiel de garde, pouvant être consommé dans les 6 à 8 ans suivants