

## Alanda Tinto 2018 Quinta da Muradella - 75 cl.

Un rouge atlantique venu du Sud de la Galice. Un style bourguignon, raffiné, élégant. Une autre Espagne!



### Vinification

Les raisins qui composent cette cuvée proviennent de différentes parcelles. La vendange est manuelle. Seules les levures indigènes sont employées. Longues macérations et fermentations en fut de 500 litres. Ensuite, élevage limité de 12 à 13 mois en futs de chêne usagés.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Optimum : 2023-2026  
A boire jusqu'à : 2029



### Servir

A température de cave.



### Analyse des essais

La robe montre quelques signes d'évolution - on n'a donc pas affaire au style de rouge espagnol typique, généralement très sombre. Le nez présente de jolies notes de cerises rouges, de baies rouges et d'épices. A l'aveugle, on hésite entre la Bourgogne et le Nord du Rhône... En bouche, l'attaque est franche, mais très suave; le milieu de bouche est solide, plein de punch, avec aussi beaucoup de fraîcheur. La finale est très longue. La composante atlantique - l'acidité - est parfaitement intégrée.



### Style de vin:

Atlantique, élégant et minéral



### Assemblée

Bastardo (Merenzao), Mencia, Tintorera



### Région:

Galicia



### Appellation:

D.O. Monterrei



### Domaine viticole:

Quinta da Muradella

### Description domaine

Sa modestie naturelle dût-elle en souffrir, José Luis Mateo est pourtant considéré par beaucoup comme le seul vigneron de haut niveau de l'appellation Monterrei, et même le meilleur de toute la Galice. Il ne s'intéresse pas aux scores qu'il obtient dans la presse internationale, mais travaille en fonction de ce qui se passe dans ses vignes.



Biologique



Biodynamie