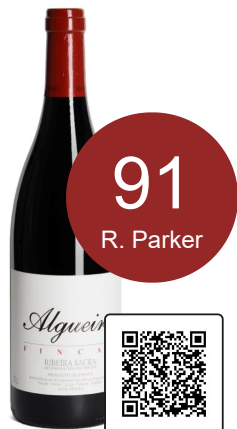


RESTLOT - Fincas 2015 Algueira - 75 cl.



Sur les coteaux de la Sil, on trouve surtout de la Mencia, mais aussi, en cherchant bien, pas mal de vieilles vignes d'autres cépages comme le Merenzao (alias Trousseau), Caiño et Sousón. Cette cuvée Fincas est un assemblage des plus singuliers: Caiño et Sousón à 50/50. Pour les dégustateurs qui aiment sortir des sentiers battus.



Vinification

Foulage aux pieds, démarrage de la fermentation avec les levures indigènes. On travaille en grappes entières, sans éraflage. Puis 11 mois d'élevage en futs de chêne (non neufs).



Potentiel de stockage

jusqu'à 2030



Servir

A servir à température de cave, dans un verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe rouge très lumineuse. Assez floral au nez, mais on note aussi un joli fruité rouge et noir, bien mûr, et surtout des notes terreuses très intéressantes. L'attaque est un peu végétale, mais la bouche évolue vers une matière plus riche, avec une belle acidité volatile. Pas le genre de vin qui est fait pour plaire à tout le monde.



Style de vin:

Atlantique, élégant et minéral



Assemblée

Caiño (50%), Souson (50%)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Ribeira Sacra



Domaine viticole:

Algueira



Biologique

Description domaine

L'oeuvre d'une vie, celle de Fernando Gonzalez, qui a commencé ici il y a plus d'un quart de siècle à récupérer des vieilles vignes presque abandonnées, à reconstruire les murettes soutenant le vignoble et à refaire du vin. C'est une viticulture héroïque, une viticulture de l'extrême, sur des pentes qui vont jusqu'à 85%. Aujourd'hui, Fernando possède 16 ha de ces coteaux, soit plus de 40 parcelles, surtout plantées de cépages rouges. Raúl Pérez lui a appris sa philosophie du vin: respecter l'identité de territoire, et faire du vin à la vigne. Le résultat: le meilleur de la Ribeira Sacra.