

A Boca do Demo 2020 Castro Candaz - 75 cl.

La parcelle "grand cru" de ce petit domaine. Uniquement des vieilles vignes entre 70 et 80 ans, surtout de la Mencia et un peu de Bastardo (le Trousseau du Jura). Un vin raffiné au style nord-atlantique.



Vinification

Les parcelles de ce domaine se trouvent à la Chantada, à l'extrême nord de la Ribeira Sacra, sur des sols de granit. Les raisins sont récoltés tôt, afin que les vins ne dépassent pas les 13 degrés d'alcool.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Optimum : 2025-2028
A boire jusqu'à : 2033



Servir

Dans un grand verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe rouge vif, scintillant. Le premier nez est un peu retenu, mais après agitation, se révèle de jolies notes fruitées, minérales et très fidèles à leur terroir.

Description domaine

Castro Candaz est un petit projet mené conjointement par Raúl Perez - le plus célèbre oenologue espagnol - et Rodri Méndez, de Forjas del Salnés, en Rias Baixas. Leur objectif: produire des vins à 13° maximum, en récoltant plus tôt. Les amateurs de vins élégants "à la Bourguignonne" apprécieront.



Style de vin:

Atlantique, élégant et minéral



Assemblée

Mencia, Merenzao (Bastardo)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Ribeira Sacra



Domaine viticole:

Castro Candaz



Biologique