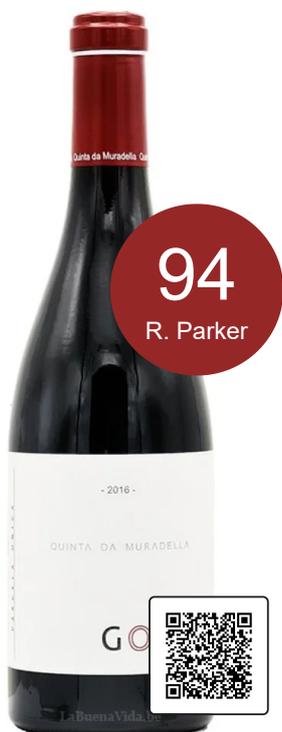


Gorvia Tinto 2018 Quinta da Muradella - 75 cl.

Ce vin porte le nom d'une enclave dans la D.O. Monterrei : Gorvia.
Tous les vins de ce domaine sont issus de viticulture biodynamique.



Vinification

Fermentation et élevage en foudres de chêne français de 900 litres pendant quelques mois



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2025-2028
A boire jusqu'à : 2031



Servir

Servir dans un verre à Bourgogne, (16°C).



Analyse des essais

Robe rouge clair. De jolies notes de Pinot Noir au nez, beaucoup de minéralité et une touche toastée. De la complexité, du fruit rouge, un poil de végétal. Bouche juteuse et savoureuse. Nous le verrions bien sur un poulet de Bresse, un faisan ou de la viande de veau.

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.



Style de vin:

Atlantique, puissant et minéral



Assemblée

Mencia (95%), Bastardo (Merenzao) (4%), Caiño Redondo (1%)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Monterrei



Domaine viticole:

Quinta da Muradella



Biologique



Biodynamie