

## Finca el Curvado 2020 Castro Candaz - 75 cl.



La cuvée Finca del Curvado est l'entrée de gamme du projet "vinos elegantes" de Raúl Perez et Rodri Méndez. Elle est issue de vignes de 45 à 70 ans, principalement de la Mencia, mais aussi de l'Alicante et du Bastardo. Les parcelles de ce domaine sont situées à la Chantada, tout au nord de la Ribeira Sacra, principalement sur granit.



### Vinification

Les raisins sont récoltés tôt, afin que les vins ne dépassent pas les 13 degrés. La macération et la fermentation s'effectuent en grappes entières, dans de grands foudres.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Optimum : 2025-2027  
A boire jusqu'à : 2032



### Servir

Passer en carafe avant de servir dans un grand verre à Bourgogne.



### Analyse des essais

Robe d'un rouge vif brillant, aux reflets violacés. Nez élégant: notes de fraîchement cuit, fruit agréable (cerise et mûres). Ce fruit s'ouvre à l'aération (griottes) puis déboulent des épices et des notes de terre. Le vin s'élargit, gagne en complexité, en minéralité, aussi. La bouche explose en fruits rouges, (griottes, framboise, fraise), et offre une structure tannique des plus raffinées. La complexité et la délicatesse d'un Bourgogne de grande classe, type Chambolle. Quel équilibre, quel fruité et quelle minéralité, et quelle fraîcheur, jusqu'en finale!



### Style de vin:

Atlantique, élégant et minéral



### Assemblée

Alicante Bouchet, Mencia, Merenzao (Bastardo)



### Région:

Galicia



### Appellation:

D.O. Ribeira Sacra



### Domaine viticole:

Castro Candaz

### 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.



Biologique