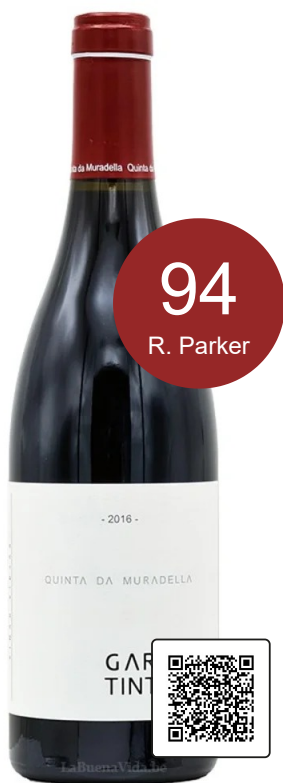


Garnacha Tintorera 2016 Quinta da Muradella - 75 cl.



Cette cuvée de Garnacha Tintorera (grenache teinturier) provient de vignes plantées vers 1920. C'est un vin assez unique, car ce cépage était généralement utilisé comme complément dans les assemblages. José Luis Mateo, lui, en tire un vin de mono-cépage plein de personnalité, - et à la couleur sombre, comme son nom l'indique. Il est pourtant très raffiné, avec un côté presque rhodanien.



Vinification

José Luis Mateo vinifie "à l'ancienne"; de plus en plus, il renonce à érafler et utilise des fermentations/macérations longues, en intervenant le moins possible. L'élevage se fait dans des fûts de chêne français 500 litres, usagés.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Optimum : 2024-2028
A boire jusqu'à : 2031



Servir

A température de cave, entre 15° et 18°C.



Analyse des essais

Robe d'un rouge lumineux. Le premier nez est joliment terrien, avec pas mal de notes florales - un côté très rhodanien. Un vin puissant mais équilibré, non dénué de finesse. Long en bouche.

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, élégant et gastronomique



Assemblée

Tintorera (100%)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Monterrei



Domaine viticole:

Quinta da Muradella



Biologique



Biodynamie