

RESTLOT - Risco (Merenzao) 2018 Algueira - 75 cl.



Ce Merenzao (qu'on appelle également Barstardo ailleurs en Espagne, et Trousseau dans le Jura), a toujours été considéré comme le vin le plus raffiné de ce domaine. Il est en tout cas très original, élégant, et sa robe est légère. Un vin pour ceux qui aiment la finesse. Les vignes de 30 ans se trouvent sur la rive sud de la Sil, sur des sols d'ardoise.



Vinification

Les raisins en grappes entières sont foulés au pied dans des foudres ouverts de 600 litres. Levures indigènes. Elevage de 11 mois en barriques de 300 litres, principalement de chêne, mais aussi de châtaignier.



Potentiel de stockage

10 à 15 ans



Servir

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



Analyse des essais

Robe très claire. Au nez, une explosion de notes florales - rose, violettes - mais aussi de fruit (grenade, tomate mûre, groseille). Des parfums très séduisants. La bouche est structurée, élégante, grâce à une acidité bien fondue; beaucoup de complexité. Toute la finesse des vins du Nord de l'Espagne.



Style de vin:

Atlantique, élégant et gastronomique



Assemblée

Merenzao (Bastardo) (100%)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Ribeira Sacra



Domaine viticole:

Algueira

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.



Biologique