



Producteur : Dominio do Bibei SLU

Couleur : Rouge

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 94.99 \$

Appellation : Ribeira Sacra

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Espagne Verte

Encépagement : Mencía (90%), Brancellao (6%), Souson (2%) et Grenache (2%)

Vinification : Le moût fermente lentement dans des barriques ouvertes de 500 litres et dans des cuves en chêne français de 2700 litres, avec des pigeages fréquents, en s'appuyant sur les levures indigènes propres à chaque parcelle. La fermentation malolactique s'effectue spontanément dans des barriques de chêne français de 300 litres.

Élevage : 24 mois en fûts de chêne français ayant servi de deux à quatre fois. Après cet élevage, les vins reposent dans des foudres de 15 hl avant la mise en bouteille. Stabilisation naturelle grâce au froid de l'hiver.

Le domaine :

Août a été un mois relativement normal, marqué par un climat continental. Nous avons également connu quelques orages et des pluies abondantes qui ont rafraîchi les sols au tout début de la véraison. Le mois de septembre a débuté sous des conditions très favorables aux vendanges : les raisins étaient bien aérés, sains et présentaient une maturation équilibrée.

Ce fut un grand millésime malgré les difficultés : les vins sont nets, précis, vifs, frais et complexes.