RIBEIRA SACRA LALAMA

2021 · Rouge · Espagne / Espagne Verte



Producteur : Dominio do Bibei SLU
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 49.25 $

Appellation : Ribeira Sacra
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Espagne Verte
Encépagement : Mencia (85%), Souson (9%), Brancellao (4%) et Alicante (2%)

Vinification : Macération préfermentaire à froid pendant 2 à 4 jours. Fermentation avec levures indigènes dans des cuves en chêne français de 25, 35 et 45 hl, avec une macération longue et douce. Pigeages légers afin de préserver la nature aromatique des vins.
Élevage : L'élevage a duré 15 mois en fûts de chêne français, dont 10 % neufs, les autres ayant été utilisés au moins trois fois.

Le domaine :

L'été a été très variable, sans commune mesure avec les fortes chaleurs des derniers millésimes, plus proches de celles des régions méridionales. À la fin août et au début septembre, il a commencé à pleuvoir (76 L/m^2), et les précipitations se sont poursuivies jusqu'en octobre (63 L/m^2). Cette succession de périodes pluvieuses a favorisé le développement du botrytis. Ces pluies, combinées à des températures exceptionnellement basses, ont interrompu la maturation.
Le résultat : des vins à la texture plus raffinée, aux arômes de fruits plus vifs et dotés d'un grand potentiel de garde.