# RIBEIRA SACRA LAPOLA

**2022 · Blanc · Espagne / Espagne Verte**




**Producteur :** Dominio do Bibei SLU
**Couleur :** Blanc
**Unité :** 6
**Format :** 750ml
**Prix :** 59.50 $

**Appellation :** Ribeira Sacra
**Type de produit :** Vins
**Pays :** Espagne
**Région viticole :** Espagne Verte
**Encépagement :** Godello (86%), Albariño (6%), Doña Blanca (6%) et Treixadura (2%)

**Vinification :** Les raisins ont été triés à la main grappe par grappe directement à la vigne, puis placés en chambre froide pendant une journée. Un second tri a eu lieu à la cave, suivi de l'éraflage, du pressurage et du débourbage. Vinification par lots selon le cépage et la parcelle d'origine.
**Élevage :** Élevé sur ses lies fines pendant 10 mois. Après cet élevage, les vins ont été soutirés par gravité dans des cuves inox où ils sont restés pendant sept mois supplémentaires avant la mise en bouteille. Aucune fermentation malolactique n'a été réalisée.

## Le domaine :

Des conditions changeantes et une courbe d'apprentissage constante. Octobre et novembre se sont terminés avec des précipitations importantes, et l'hiver a connu des températures supérieures à la moyenne, avec des mois secs qui annonçaient ce qui allait devenir l'un des étés les plus chauds jamais enregistrés dans la vallée de Bibei pour l'ensemble du millésime. Le printemps a été froid et instable, avec peu de précipitations, provoquant un retard de la montée de sève qui n'a pas été uniforme. À partir de ce moment, ce fut l'une des saisons de croissance les plus chaudes et les plus sèches dont on se souvienne, avec des chaleurs extrêmes durant les mois d'été. Les vagues de chaleur continues, à partir de la mi-mai, combinées à un déficit hydrique, contrastaient fortement avec la sensation sur le terrain qu'une grande quantité de raisins mûrissait bien et restait saine, avec une taille modérée. Dans certaines zones, la maturation a été écourtée et certaines feuilles ont jauni. Avec ces conditions quelque peu extrêmes, la récolte a commencé début septembre (totalement saine), donnant des vins profonds, intenses et, en même temps, frais.