La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Brancellao 2013
Algueira - 75 cl.



Un vin de climat atlantique mais tout de même assez puissant pour un Ribeira Sacra. Le Brancellao, alias Albarello, présente souvent un velouté facilement identifiable, même en dégustation à l'aveugle.

Vinification
Vinification très traditionnelle. Les vignobles sont travaillés en bio. La vendange se fait en petits paniers sur les coteaux escarpés de la Sil. Les grappes ne sont quasiment pas éraflées et sont acheminées au chai. Après macération et fermentation, le vin est élevé en foudres pendant un douzaine de mois, ou aussi longtemps que nécessaire. Un vin très pur, de vinification non-interventionniste.

Potentiel de garde
De 2017 à 2027.

Servir
A température de cave.

Commentaires de dégustation
Jolie robe d'un rouge assez clair, mais tout de même plus soutenu que la plupart des rouges de l'Espagne atlantique. Au nez, arômes de fruits rouges, de boite à cigares, de cacao, de torréfaction; c'est épicé mais aussi velouté. La bouche est élégante, mais solidement charpentée, et la finale très longue. Le style atlantique, avec un petit quelque chose de plus.

Assemblage
Brancellao (Albarello) (100%)

Région:
Galicia

Appellation:
D.O. Ribeira Sacra

Domaine viticole:
Algueira

Biologique

Description du 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 possède16 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.