



*Coureur  
des vignes*



# GOTIN DEL RISC MENCIA

## BODEGA DEL ABAD

### D.O. BIERZO, ESPAGNE

#### BODEGA DEL ABAD

En espagnol, « abad » signifie « abbé ». Bodegas del Abad réfère aux religieux qui produisaient du vin au monastère de Carracedo. L'endroit servait de refuge aux pèlerins du Moyen-Âge en route vers Compostelle. Il y a ainsi plusieurs siècles que les vins de Bierzo sont connus à l'étranger ! L'altitude des vignobles assure la présence d'une brise fraîche continue. Grâce à des techniques modernes enrichies d'un savoir-faire ancestral, Bodega del Abad obtient ainsi une matière première de qualité exceptionnelle, qui donne des crus dotés d'une large palette d'arômes, étant à la fois concentrés et élégants !

#### LE VIN

« Gotín del Risc » fait référence aux petits verres à vin traditionnellement utilisés dans les bars à tapas espagnols !

Les vignobles de Bodega del Abad sont situés dans le Bierzo, région du Nord-Ouest de l'Espagne, à 550m d'altitude. Ce facteur est favorable à des écarts de températures entre le jour et la nuit. Ces variations sont excellentes pour la maturation du raisin et conféreront une belle acidité au vin. Le sol, composé de quartz et d'ardoise compte aussi beaucoup d'autres

minéraux permettant d'offrir un meilleur vieillissement à ce cru. Le cépage représenté dans cette cuvée est le Mencia, l'une des variétés traditionnelles espagnoles qui domine la région. Après une fermentation de 10 jours en cuves d'acier inoxydable, le vin est élevé pendant près de 9 mois en fûts chêne français, originaires de la région de Bordeaux. D'une belle robe rouge cerise, ce vin propose de subtiles notes fruitées et empyreumatiques. En bouche, on distingue aussi des saveurs d'épices, de réglisse, de fruits noirs et une touche fumée comparable à des senteurs de cigare. Le tout reste bien équilibré avec une belle acidité et des tanins charnus !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Mencia
- Sols : quartz et ardoise
- Altitude : 550 mètres
- Vinification : fermentation en cuves d'acier inox et élevage en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 13,5%

**Code SAQ : +12492815**

