



*Coureur
des vignes*



GOTIN DEL RISC GODELLO

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 (550 mètres) 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 et 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 !

Le Godello, aujourd'hui reconnu pour produire parmi les meilleurs vins blancs du pays, est indigène à tout le nord-ouest de l'Espagne. D'une grande personnalité, il s'inscrit dans la tradition vinicole de Bierzo et son style se distingue de celui de Valdeorras car le climat y est plus chaud et moins pluvieux. Bodega del Abad cultive cette variété avec soin, le clone optimal étant planté

sur chaque parcelle en fonction des caractéristiques du sol. Fermenté et élevé en cuves inox, on obtient ici un vin aux arômes délicats et à la bouche savoureuse. D'une belle robe jaune pâle, le bouquet qui émane de ce vin est composé de fruits jaunes, d'agrumes et d'une touche anisée très délicate sur un fond minéral. La bouche est bien équilibrée, avec une acidité qui donne de la longévité. Persistante et propre, la finale fruitée conclut cette superbe tenue en bouche. Ce vin s'accommodera à la perfection avec les coquilles Saint-Jacques, les huîtres et le saumon !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Godello
- Sols : quartz et ardoise
- Altitude : 550 mètres
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +12492807

