



*Coureur
des vignes*



A TELLEIRA PARCELLAS

REBOREDA

D.O. RIBEIRO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Grupo Reboreda Morgadío est une association de deux bodegas (Morgadio en Rias Baixas et Campante en Ribeiro), qui s'efforce, à travers les différents vins produits, de condenser l'excellence et le naturel des terres galiciennes. Considéré comme l'un des acteurs pionniers dans la D.O. Ribeiro depuis les années 40, le groupe produit des vins authentiques et fidèles à l'essence même du terroir et de ses cépages indigènes tels que le Godello, le Loureira et la Treixadura. Chaque cuvée raconte une histoire et reflète des traditions vieilles de plus de 75 ans.

LE VIN

Au XVIème siècle, Ribeiro, en Galice, était une région vinicole très prisée. Ses vins blancs secs étaient particulièrement célèbres, mais lentement leur popularité connut un déclin et la production ralentit jusqu'à ce que les grands vins de Ribeiro soient oubliés de par le monde. Les gens du terroir n'oublièrent cependant jamais l'héritage de vinification et le savoir-faire de la région...Ce qui nous amène au renouveau de cette D.O. et des vins de Galice à partir du début des années 2000 !

Voici une cuvée synonyme de simplicité : le domaine choisit

ses meilleures parcelles et les élèvent uniquement en cuves d'acier inoxydable afin de ne rien masquer du terroir. On désire produire un vin élégant et frais. Le nez est marqué par des notes de fruits blancs et de miel. Cette richesse d'arômes est due principalement au Godello, un cépage qui amène concentration et puissance aromatique. La Treixadura, elle, lui confère une bouche droite toute en finesse. Ce cépage indigène de la Galice connaît une maturation plus lente que le Godello, faisant de lui une variété presque tannique, avec une amertume très subtile qui donne du « sérieux » aux assemblages. La finale est très minérale, reflétant les influences maritimes dont bénéficie la région. À savourer comme tel, avec des salades d'été ou des tartes aux légumes. Ce vin est aussi surprenant avec des grosses crevettes tempura !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: 50% Treixadura et 50% Godello
- Sols : granite, schiste et argile
- Élevage : cuves inox
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ: + 14730021

