



*Coureur
des vignes*



CUEVA DEL MONGE

BODEGAS VINICOLA REAL

D.O. RIOJA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Bodegas Vinícola Real S.L. a été fondée en 1989 par Miguel Ángel Rodríguez à Albelda de Iregua, un petit village avec une histoire remarquable dont les racines vont bien au-delà de l'époque médiévale ! La bodega a été construite près de la chapelle de Santa Catalina, qui est la seule partie conservée du monastère de San Martín de Albelda (fondé en 924 après JC) !! Vinícola Real est née avec la vocation d'être une petite cave de production spécialisée dans les vins de haute qualité et les "vins de domaine". L'objectif est de créer des grands vins grâce à un terroir unique, une vinification et un vieillissement différents. Tout ce processus se traduit par une forte personnalité pour chacun des vins produits !

LE VIN

Cette « cuvée du Moine », nommée en référence au monastère du village, est un assemblage de cépages autochtones espagnols : Viura, Malvasía, Grenache blanc et Muscat. Légèrement écrasés et égouttés, les raisins sont placés dans des cuves pendant 24 heures. Un cinquième du vin commence la fermentation en cuves d'acier inoxydable à une température de 14 °C, tandis que le reste est

placé en barriques neuves pendant 30 à 40 jours avec bâtonnage quotidien. Après la fermentation, le vin est soutiré et mis en fûts à nouveau pendant deux mois. Il en résulte un vin blanc fin et élégant. Avec ses arômes de fruits persistants, il est à la hauteur de la réputation de cette D.O. plus connue pour ses rouges qu'autre chose ! Sa robe lumineuse jaune paille traduit la jeunesse et son nez suggère une fraîcheur remarquable ! En bouche, c'est un défilé de saveurs : on retrouve des arômes d'ananas, de pêche, d'agrumes, de poire et de banane. Le passage en barriques apporte la rondeur et une touche légèrement toastée. Cette Cueva del Monge se mariera bien avec tous types d'aliments, en particulier les risottos, poissons gras, viandes blanches et viandes grillées.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 70% Viura, 20% Malvasía, 10% Grenache blanc & Muscat
- Vinification : élevage sur lies puis passage en barriques
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +12888094

