



*Coureur
des vignes*



ADEUS

REBOREDA

D.O. RIBEIRO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Reboreda Morgadío est une association de deux bodegas (Morgadío et Campante), qui s'efforce, à travers les vins produits, de condenser l'excellence et le naturel des terres galiciennes. Considéré comme l'un des acteurs pionniers dans la D.O., le groupe produit des vins authentiques et fidèles à l'essence même du terroir de Ribeiro. Chaque cuvée raconte une histoire et reflète des traditions vieilles de plus de 75 ans. Le terroir offrant des qualités de sols exceptionnelles, les vins de Reboreda Morgadío sont considérés comme les meilleurs de l'Espagne Verte.

LE VIN

Située au nord-ouest d'Ourense, la région vallonnée de Ribeiro bénéficie d'un micro-climat idéal pour la culture de la vigne. Au XVIème siècle, cette région était très prisée et ses vins blancs étaient extrêmement célèbres. Au détriment d'autres vins, leur popularité connut un déclin mais les locaux n'oublièrent jamais l'héritage de vinification et le savoir-faire de la région. Dotés d'un caractère unique, ils retrouvèrent leur popularité et sont désormais devenus incontournables sur la scène internationale.

Le nom « Adeus » fait référence à un poème d'adieu écrit par Rosalia de Castro, écrivain et figure emblématique de la littérature galicienne du XIXème siècle. L'idée initiale était de produire un vin qui reste toujours présent dans la mémoire, comme un souvenir inoubliable, avec la volonté de le savourer à nouveau !

Dans cet assemblage de cépages indigènes, la Treixadura joue un rôle principal avec son vaste profil aromatique et minéral. Elle est complétée par le Torrontes et le Godello, amenant vivacité à cette cuvée vibrante et désaltérante. Le nez traduit beaucoup de fraîcheur avec ses notes de citron vert et de foin. La bouche est gaie, fruitée et savoureuse, marquée par des arômes de pêche et d'abricot avec un arrière-goût ample et persistant. Un concentré d'élégance et de finesse !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 60% Treixadura, 30% Torrontes, 10% Godello
- Élevage : 2 mois sur lies
- Accords mets & vins : tartes aux légumes, poulet mariné et crevettes
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +13792545

