



*Coureur  
des vignes*



# 31 NOVIEMBRE

## BODEGAS MAS QUE VINOS

### VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes et Gonzalo Rodríguez, 3 vignerons largement expérimentés, se rencontrent en 1988 à La Rioja. Leur amour pour la vigne et le respect qu'ils accordent à la tradition vinicole de Castilla La Mancha les amènent à créer une cave et travailler avec soin les variétés indigènes locales. Situées dans les environs des villages de Dosbarrios, Cabañas de Yepes et Villarrubia, Mas Que Vinos détient désormais 35 hectares de vignes, certaines datant de plus de 80 ans ! C'est ici, entouré d'oliveraies, que se déroule le processus de fabrication de vins audacieux, élaborés en harmonie avec l'environnement. En tant que viticulteurs, Margarita, Alexandra & Gonzalo estiment avoir une grande responsabilité vis-à-vis du sol et il est donc de leur devoir de le respecter. Étoile montante de la région, Mas Que Vinos se démarque avec des vins étonnants, pour la plupart certifiés biologiques. La diversité de profils proposée permettra de découvrir une nouvelle facette hautement qualitative de Castilla La Mancha !

#### LE VIN

Mas Que Vinos élabore ici une cuvée exclusive (4000 bouteilles seulement) à base de Grenache et de Cencibel (nom

local du Tempranillo), issus de la parcelle biologique «La Madre». Localisé à 750 mètres d'altitude, ce vignoble bénéficie d'un climat continental aux influences méditerranéennes. Les vieilles vignes s'enracinent dans des sols argilo-calcaire, garantissant fraîcheur et acidité. Réalisé selon une macération carbonique, les grappes entières fermentent spontanément en cuves d'acier inoxydable avant d'être délicatement pressées pour ne garder que le jus du cœur des baies. Les saveurs et les arômes sont ensuite bonifiés par une fermentation malolactique en amphores. Il en résulte un vin jeune et vif aux subtils arômes fermiers, pouvant rappeler un Morgon. Son profil lui permettra de tenir tête à des plats consistants à base de riz ou de pâtes.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 70% Grenache, 30% Cencibel
- Élevage : amphores
- Production : 4000 bouteilles
- Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : +13802230**

