Coureur des vignes

ULTREIA GODELLO

RAUL PEREZ

D.O. BIERZO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Raúl Pérez est considéré comme l'un des plus grands vignerons d'Espagne, et également l'un des plus prolifiques, produisant plus d'une trentaine de ses propres vins en plus de superviser plusieurs domaines réputés. Il possède une personnalité discrète et c'est en s'effaçant humblement pour laisser s'exprimer la vigne et son terroir qu'il a paradoxalement gagné son statut de super star du vin ! De Bierzo aux Rias Baixas, en passant par Ribeira Sacra et Monterrei, il signe des vins d'artiste dont la réputation dépasse largement les frontières de son Espagne natale. Pourtant, malgré tout le battage médiatique, bien peu ont réussi à goûter les crus du virtuose, car ses vins ne sont souvent produits qu'à quelques barriques par millésime !

LE VIN

La philosophie de l'Ultreia est contenue dans cette expression latine que les pèlerins disaient pour demander à Dieu de les aider à continuer d'avancer pour élever leur esprit. L'idée de traverser les vignobles pour s'améliorer est derrière cette cuvée multi-parcellaires, issue de la sélection des meilleurs fruits de deux zones bordant la célèbre route vers St-Jacques-de-Compostelle : Valtuille de Abajo et Cacabelos .

La variation de l'altitude, de l'orientation et des sols des parcelles a doté cette cuvée d'un style bien à elle. Élaboré à 100% de Godello, le vin débute son élaboration par une fermentation spontanée à température ambiante afin de complexifier les arômes et les saveurs. Il s'en suit un élevage prolongé en gros foudres usagées de 1500 litres. C'est ainsi que cet Ultreia Godello s'inscrit de façon distinguée et originale au cœur de la gamme du même nom, reconnue pour ses vins d'auteur au style évolué. Il joue pleinement son rôle d'ambassadeur du cépage emblématique de la région !

À accorder avec des palourdes, un fromage de style Manchego ou un morceau de porc grillé ! À boire dès maintenant.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Godello
- Fermentation et élevage : foudres de chêne
- Degré d'alcool : 13,5%

Code SAQ : + 14354281

Vintrinsec.com 514-806-0265 info@vintrinsec.com