



Coureur  
des vignes



# LOS CONEJOS MALDITOS

## BLANCO CON MADRE

### BODEGAS MAS QUE VINOS

#### VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

En 1988, Margarita Madrigal, Gonzalo Rodríguez et Alexandra Schmedes, trois vigneron largement expérimentés, se rencontrent. 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 orientée sur variétés indigènes locales. Situé des petits villages des environs de Madrid, Mas Que Vinos détient désormais 35 hectares de vignes, certaines datant de plus de 80 ans ! C'est entouré d'oliveraies que se déroule l'élaboration de vins audacieux en harmonie avec l'environnement. Margarita, Alexandra et Gonzalo estiment avoir une grande responsabilité vis-à-vis du sol et se font un devoir de le respecter. Étoile de la région, Mas Que Vinos se démarque par ses vins étonnants, certifiés biologiques. La diversité de profils des cuvées permet de découvrir une facette qualitative et originale de Castilla La Mancha !

#### LE VIN

Los Conejos Malditos est un clin d'œil aux méchants lapins qui habitent les vignobles ! Les petits rongeurs apprécient la grande qualité des fruits et leur gourmandise fait des ravages,

mais comporte l'avantage de laisser de très petits rendements. Voilà le secret des excellents raisins choisis pour cette cuvée.

Élaboré à partir d'une proportion égale d'Airen et de Malvar, un cépage indigène surtout présent dans autour de Madrid, chaque variété contribue à l'équilibre. Pour faire honneur à la qualité des baies, il n'y a pas d'ajout de sulfites, ni collage et filtration. On obtient un vin vif au fruité éclatant. Les arômes s'articulent autour d'une dominante de fruits à chair jaune. L'abricot séché, le melon et les notes herbacées s'ajoutent au palais dans une finale ample et bien structurée qui laisse deviner la fermentation en amphores *con madre* (avec mère), c'est-à-dire des grappes entières avec rafles. À apprécier avec la pancetta, le chorizo et les poissons grillés.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Airén, Malvar
- Élevage : amphores
- Degré d'alcool : 14%



Code SAQ : + 14919780

