SARA I RENÉ VITICULTORS

GRATALLOPS

Espagne

Sara y Rene Viticultors

Partida Bellvisos White 2018

HISTOIRE :

Le fils ainé de René Barbier, René Barbier IV (4ème génération à porter le même nom), a débuté dans le monde du vin au Clos Mogador en 1992 avec son père. En parallèle, il est également impliqué dans des projets personnels, en 2000, il a acheté une vigne abandonnée et à monter le projet Gratallops Bellvisos avec sa femme Sara Perez. Leur but étant de faire un vin en harmonie avec la nature. Ensemble, ils fondent Sara y René Viticultors. En 2001, ils achètent une autre vigne de carignan, Vinya del Vuit, où la viticulture est écologique et traditionnelle, labour avec la mule. Il est actuellement responsable de la vinification de la bodega de Clos Mogador.

APPELLATION :	DOQ Priorat
CÉPAGE :	Trepat blanc, grenache et macabeu
TERROIR :	Llicorella (ardoise), 350m d'altitude
RÉGION :	Priorat
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	14.5 %

ELEVAGE :

Le Trepat (cépage précoce) est vendangé en premier et vinifié séparément. Après une macération pelliculaire d'une semaine, le vin est pressé et continue son élevage dans une amphore en céramique de 380L avec peaux et rafles pour 1 mois. Après un nouveau pressurage, le vin continue sa fermentation en demi-muid (600L) de chêne autrichien pendant 9 mois. Les cépages sont assemblés avant l'embouteillage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10-13°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin vous transporte de la partie haute de la parcelle avec le fenouil et l'anis, à la partie basse plus argileuse, profonde et structurée.

VINS DU MONDE