



## Fedellos do Couto Bastarda 2017

**Producent:** Fedellos do Couto

**Vinmakare:** Curro Barreño & Jesús Olivares

**Klassifikation:** Ribiera Sacra, Galicien

**Druvsorter:** Merenzao (aka Bastarda, aka Trousseau)

**Geografi:** Vingårdarna hittar vi på de branta sluttningarna ovanför floderna Sil och Bibei ca 350-750 möh. Jordmånen består av granit, sand och skiffer. Kontinentalt klimat med tydliga atlantinflenser.

**Vitikultur:** Mellan 20-70 åriga rankor, bush vines.

**Vinifikation:** Hela klasar jäser vid låg temperatur, med försiktig lång extrahering 40-60 dagar på stålstank. Sedan vilar vinet på både betong och 300-500 l franska neutrala ekfat i ca 10 månader innan buteljering.

**Övrigt:** 'Fedellos du Couto' betyder rakt av 'bratsen från Couto'. Ett ungt projekt som föddes 2013 i Galicien av Luis Taboada, ägaren av Couto vingården som har funnits i familjen i generationer, tillsammans med vinmakarna Curro Barreño och Jesús Olivares. Totalt har de 4 ha planterade på de branta sluttningarna kring floderna Sil och Bibei.

I vingårdarna hittar vi många olika druvsorter, exponeringar och höjder. Odlingarna är eko och allt sker för hand då det är för brant för att arbeta på något annat sätt. De tillämpar alltid minimalism i form av försiktig hantering av druvorna, de olika druvsorterna får oftast jäsa tillsammans, lång försiktigt maceration samt neutrala franska ekfat som inte lämnar fatkaraktär i det färdiga vinet.

