



Fedellos do Couto Lomba dos Ares 2017

Producent: Fedellos do Couto

Vinmakare: Curro Barreño & Jesús Olivares

Klassifikation: Ribiera Sacra, Galicien

Druvsorter: Mencía, Mouratón, Garnacha Tintorera, Caiño och Bastardo

Geografi: Vingårdarna hittar vi på de branta sluttningarna ovanför floden Bibei ca 550–700 möh. Jordmånen består av stenig granitjord och skiffer. Kontinentalt klimat med tydliga atlantinflenser.

Vitkultur: Detta är en sk 'field blend' av klassiska, galiciska blå druvor. Gamla 70-åriga stockar (bush vines). Man kan översätta 'Lomba dos Ares' med 'kullen på Ares'.

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

Övrigt: 'Fedellos do 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.

