

Algueira Dolio

L'Algueira Dolio 2020 est produit dans la région de Ribeira Sacra, plus précisément en Amandi et Riberas del Sil. Ce vin est issu de cépages indigènes tels que Mencía, Brancellao, Merenzao, Caíño et Sousón, cultivés sur des terrasses extrêmement pentues (200-600 m) orientées sud, sud-est et est, avec des sols composés d'ardoise, schiste, granite, quartz et gneiss. Les vignes, âgées jusqu'à 40 ans, sont cultivées sans irrigation et taillées en simple guyot.

La vinification inclut une macération à froid et une fermentation avec des levures indigènes dans des barriques en chêne français.

L'élevage, qui dure 21 mois, se fait également en barriques et foudres de chêne français. Le vin a été mis en bouteille le 24 avril 2024, avec une production limitée à 6 658 bouteilles.

Les notes de dégustation décrivent un vin floral, structuré, équilibré, avec des tannins fins et une grande élégance. Ce vin reflète le travail de récupération des terrasses abandonnées après la guerre civile espagnole, concentrant la minéralité du terroir et la complexité des cépages locaux.