



### Cépages

Tempranillo 80 % - Carignan 17 % - Syrah 3 %



### Culture & Terroirs

Sélection massale de «tinto fino» en provenance d'un des meilleurs terroirs de la Ribeira del Duero. Plantation en 2005 à 6 800 pieds/hectare, en gobelet, sur échelas individuel. Première récolte en 2010, une grappe par sarment. Carignan au lieu dit «Lou Bac», à 300 mètres d'altitude, plein ouest, au pied d'une falaise orientée Nord/Sud, donc ne bénéficiant du soleil que vers 12 h en été. Cépage très cassant au vent.



### Vinifications

Maturation poussée à l'extrême (indispensable pour Tempranillo, vendange début octobre, en comportes. Égrappage, macération pré-fermentaire de quelques jours. Apport sur vendange d'un complément de Carignan, à peine à maturité technologique, pour apporter fraîcheur et tension. Vinification classique, fermentation lente, deux semaines environ, avec remontage légers et pigeages doux journaliers. Élevage en cuves, sur lies, avec remontages à l'air fréquent pour éviter la réduction. Mise en bouteille après filtration légère et SO2 faible (25 mg pour 150 mg autorisés).



### Dégustation et potentiel de garde

Vin noir, dense. Bouche compacte, dense et pourtant extrêmement veloutée. Tannins très vifs, serrés, virils, donnant une sensation crémeuse étonnante. Vin encore fermé, inhabituel, déroutant, finale moyenne mais très goûteuse, laissant une bouche fraîche, très attachante. Potentiel de garde difficile à cerner, ce genre de vin (concentré mais sans élevage barrique) étant rare.



### On l'aime avec...

Encore trop tôt pour le dire. Suggestions bienvenues...