

Espagne  
Galice



## Paraje Mina 2018

belle palette aromatique très fraîche au nez sur des notes de fruits blancs, pomme verte, melon et abricot. Bouche de bel éclat, digeste, saline avec une belle tension et de la fraîcheur. Belle énergie en finale.

## Informations Techniques

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Cépages               | 100 % Albariño   |
| Région                | Riax Baixas  |
| Appellation           | VSIG   |
| Vignobles             | Finca Paraje Mina, taillée en pergola, exposé ouest.   |
| Climat                | Tempéré à influence océanique  |
| Age des vignes        | Plus de 30 ans   |
| Densité de plantation | 800 pieds/Ha   |
| Sol                   | Sol de sable et granite, riche en matière  |
| Culture               | Raisonnée, pratique de la biodynamie   |
| Vinification          | Vendanges manuelles. Presurage pneumatic en grappe entière. Fermentation en levures indigènes. Fermenté pour moitié en barrique usagée (2008) de 500l et l'autre en cuves inox de 500 litres. Bâtonnage hebdomadaire pendant 3 mois. |
| Elevage               | 9 mois dans les mêmes contenants. Non collé, filtré, puis embouteillé le 17 juin 2019 (jour fruit).  |
| Alcool                | 12,70%   |
| Acidité               | 9,2 g/l  |
| Ph                    | 2,98   |
| Sucre Résiduel        | 1,4 g/l  |
| Durée de garde        | 5 à 10 ans   |
| T° de service         | 8 - 10 °C  |
| Production            | 1 204 bouteilles, 47 magnums   |



N  
A  
N  
C  
L  
A  
R  
E  
S  
  
Y  
  
P  
R  
I  
E  
T  
O

*Sélection Olivier Poussier*

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Rias Baixas

La région, de Rias Baixas qui s'étend sur 4077 hectares de vignes, que se partagent 6031 viticulteurs et 181 domaines et qui produisent 195 700 hectolitres de vins. La région se résume encore aujourd'hui en un seul mot : albariño, un cépage blanc hautement qualitatif qui produit 96% des vins de la DO, à partir duquel on élabore des vins aux profils aromatiques intenses et complexes. Les sols en majorité granitique avec de l'argile, du calcaire, du sable ainsi que des composés détritiques de schiste à forte proportion d'oxyde de fer appelés xabre. Elle a obtenu son statut de DO en 1980 sous le nom DO Albariño avant d'être renommée Rías Baixa avec l'entrée de l'Espagne dans l'Union Européenne en 1988. Le climat est sous influence Atlantique et la pluviométrie est importante et peut atteindre 1300 mm par an, trois fois supérieure à la moyenne Espagnole. Les vignes sont taillées en Pergola (Parral). La région s'étend sur 100 kilomètres, le long de la côte Atlantique, de Santiago de Compostel jusqu'à la frontière portugaise. Elle est divisée en 5 sous-zones non contiguës , Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior and Ribera do Ulla et le nom de la sous- région peut figurer sur l'étiquette.

## Nanclares y Prieto

Ce domaine de 5 hectares en totalité possède 2 exploitations, l'une à Rias Baixas spécialisée dans la production d'albariño avec des vignes de 30 à 100 ans. L'autre se situe dans la Ribera Sacra, en collaboration avec Roberto Regal, sur des pentes du mont Miño qui peuvent atteindre 60% et dont les vignes de mencia, garnacha tintorera, grao negro, godello, palomino et autres inconnues sont parfois centenaires. Dans le passé, Alberto Nanclares était économiste. Mais après avoir déménagé à Castrello (près de Cambados) pour sa retraite, il a décidé de se lancer dans la production de vin. Au début, il utilisait des techniques viticoles traditionnelles mais il a vite refusé l'utilisation des produits chimiques. Maintenant il travaille en bio, ce qui est rare dans cette région car le climat atlantique et humide pose souvent des problèmes pour la viticulture. Les rendements sont faibles car beaucoup de soins sont apportés à la viticulture et Alberto privilégie la qualité par rapport à la quantité. Il utilise des préparations à base d'algues et d'éléments végétaux de la vigne le comme compost. Il ne laboure pas pour préserver la faune et la flore. La vinification est non interventionniste et les grappes des raisins blancs sont pressurées sans égrappage , fermentées en levures indigènes et élevées sur lies dans des larges contenants en bois neutres qui varient de 400 à 2000 litres. Pour les rouges, il utilise le foulage aux pieds et des barriques de châtaignier pour les élevages.



*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)