

Espagne
Galice

N
A
N
C
L
A
R
E
S

Y

P
R
I
E
T
O



Tempus Vivendi 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
Appellation	DO Rias Baixas
Altitude	0 à 300 m
Vignobles	Plusieurs vignobles dans le secteur de Salnes.
Climat	Tempéré à influence océanique
Age des vignes	25 - 45 ans
Rendements	50 Hl/Ha
Sol	Marnes sableuses riches en matières organiques
Culture	Raisonnée, pratique les méthodes de la bidynamie
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Pressurage pneumatique des grappes entières. Fermentation spontanées à température contrôlée. Bâtonnage hebdomadaire pendant 3 mois.
Elevage	7 mois en cuve inox. Pas de malolactique. Non collé, non filtré. Embouteillé le 23 avril 2019 (jour fruit).
Alcool	12,50%
Acidité	8,0 g/l
Sucre Résiduel	3,0 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	8 - 10 °C
Production	11 268 bouteilles, 80 magnums

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 Site 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 Site www.transandine.fr