

Espagne  
Madrid



## A Dos Tiempos 2017

Vinifié avec très peu d'ajout de sulfites, c'est un vin qui a besoin d'un passage en carafe avant d'être servi. Après ça, il dévoile un nez qui s'ouvre sur des notes de fruit à noyau et de baies sauvage. Une bouche plus dense et charnue que la cuvée Almate. Avec un cœur de bouche dense plus serré, c'est un vin plus vineux avec une bonne mâche. Un jus sérieux doté de beaux tanins qui ramènent du relief et de l'allonge.

## Informations Techniques

Cépages	50% Grenache, 50% Tinto Fino (Tempranillo)
Région	Madrid
Appellation	Vino de Mesa
Altitude	671 m
Vignobles	Navalcarnero
Climat	Continental, 542 mm de pluie par an.
Irrigation	Non
Age des vignes	Jeunes Vignes
Densité de plantation	4 000 Pieds / Ha
Rendements	5 Tonnes / Ha
Sol	Granit décomposé
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	2 Vendanges manuelles. Une juste après la véraison et l'autre 2ème semaine de septembre. Les vins sont vinifiés en levures indigènes et élevés séparément. Fermentation en cuves inox et macération de 25 jours.
Elevage	6 mois en barriques avec soutirages réguliers. Assemblage avant la mise en bouteilles. Non collé, non filtré.
Alcool	15,00%
Sucre Résiduel	< 3g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	5 000 Bouteilles

A  
L  
F  
R  
E  
D  
O  
  
M  
A  
E  
S  
T  
R  
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)



## Madrid

La région viticole "Vinos de Madrid" est située dans la partie sud de la province de Madrid. Elle est divisée en trois sous-régions : Arganda, Navacarnero et San Martin. La viticulture remonte à l'Empire romain et on possède des documents qui mentionnent l'existence du vignoble au 13ème siècle. C'est en 1990 que la région devint une DO. Les vignobles sont situés entre 500 et 850 mètres d'altitude. La région d'Arganda concentre 50% du vignoble de la DO, San Martin 35% et Navacarnero 15%. Le climat est typiquement continental avec des hivers froids et des étés chauds. La pluviométrie varie entre 450 et 650 mm par an suivant les régions. Les principaux cépages sont : albillo, airén, malvar, macabeu, viura, moscatel, perellada et tarrantés pour les blancs, et grenache, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo et merlot pour les rouges.

## Alfredo Maestro

Le parcours d'Alfredo Maestro n'est pas banal, le personnage, haut en couleur, non plus. C'est en 1998 que commence l'aventure pour le domaine qui porte son nom quand cet autodidacte amorça un retour aux sources pour s'installer à Peñafiel en Ribera del Duero pour y planter ses premiers vignobles. Ses premières expériences de vigneron se firent avec des raisins achetés puis avec ceux de ses vignobles. Mais les résultats, les contraintes de la DO et les pratiques vitivinicoles en usage ne lui convenaient pas. Le parcours de ses 14 ans de travail, il le résume ainsi : « Beaucoup, beaucoup d'erreurs, des vins qui pouvaient être raisonnablement bu mais rien de plus. Toutes les élaborations étaient basées sur une base d'œnologie chimique: soufre, acides, enzymes, extracteurs de couleurs, fixateurs de couleurs,



filtres, stabilisants, etc.... tout ce qu'on trouve dans les livres d'œnologie modernes ». Il se rend alors compte que le vin doit refléter fidèlement l'origine des raisins dont ils proviennent et il élimine petit à petit tous les produits exogènes lors des élaborations, des élevages et même la mise en bouteilles et l'usage du bois se fait avec parcimonie. Pour faire simple Alfredo élabore de vin nature à partir de vignobles en agriculture biologique ou biodynamique sans ajout de soufre même à la mise. Il s'est aussi affranchi des contraintes de la DO, Ribera del Duero et va chercher dans d'autres régions environnantes (Cigales, Castille et Léon, Sierra de Credo, Valtiendas, Madrid etc) des raisins d'autres cépages que ceux de la Ribera. Cépages comme la grenache grise ou la ganarcha tintorea et il produit aujourd'hui une quinzaine de cuvées qu'il proclame, non sans un brin d'humour mais aussi de fierté, comme faisant partie de la DO Alfredo Maestro.

*« 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)