

Espagne
Priorat



La Baixada 2018

Cette cuvée provient d'une parcelle isolée sur le vignoble de Finca Dofi. Les vignes de Grenache y produisent des grappes assez aérées avec de petites baies.

Ce qui impressionne dans ce vin, c'est la texture longiligne et épurée. C'est travaillé dans l'infusion. Cela n'empêche pas le vin d'avoir de l'amplitude et de la richesse dans son milieu de bouche. La trame de tanin tapisse et s'exprime sur une dimension séveuse mais sans dureté.

Informations Techniques

Cépages	98% Grenache, 2% Cépages Blancs (Grenache Blanche, Macabeu)
Appellation	DOQ Priorat
Altitude	283 à 345 m
Vignobles	Finca Dofi, La Baixada. 1,3 Ha, orienté est.
Climat	Méditerranéen
Age des vignes	20 ans
Densité de plantation	7 400 Pieds / Ha
Rendements	17,88 Hl/Ha
Sol	States d'ardoise (Licorell) de l'aire Paléozoïque
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles (9 octobre), levures indigènes. Ergageage, fermentation en cuves bois. Macération de 55 jours. Fermentation 15 mois en barriques (bocoï) et foudres. Vin non-filtré, non-collé.
Elevage	
Alcool	14,50%
Acidité	5,10 g/l
Ph	3,35
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	2 484 Bouteilles, 60 Magnums, 12 Doubles Magnums

A
L
V
A
R
O

P
A
L
A
C
I
O
S



Sélection Olivier Poussier

96+ R. Parker – Wine Advocate
95 / 100 J. Suckling

« 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



Alvaro Palacios

GRATALLOPS



Priorat

A 70 km au sud de Barcelone en Catalogne, à une altitude variant entre 100 et 700 m au dessus de la mer, le Priorat est une région volcanique composée d'un sol d'ardoise noire. Le climat est extrême avec des étés chauds et secs et des hivers froids, ce qui expose les vignobles à des risques de gel et de sécheresse occasionnels. Les rendements sont très bas et rendus encore plus difficiles par les terrains très pentus, ne permettant pas la mécanisation des récoltes. Les premières productions remontent au XIIème siècle, les vignobles étaient alors cultivés par les moines de l'Opus Dei mais ils furent expropriés par l'état et les petits exploitants en 1835. La Grenache est le cépage prédominant et présent dans presque tous les anciens vignobles. Sont aussi cultivés, le carignan, puis des cépages plus classiques comme le cabernet sauvignon, le merlot ou la syrah.

Alvaro Palacios

Alvaro Palacios, "le vinificateur le plus sensationnel d'Espagne" selon le Wine Spectator, créa ce domaine en 1989 non loin de Gratallops. Après ses études d'œnologie à Bordeaux, il était censé retourner au domaine familial en Rioja mais contre le souhait de son père, il décida de tenter sa chance dans le Priorat, région alors peu prisée pour le vin, et très difficile d'accès du fait de ses pentes abruptes. Son dynamisme profita à son vignoble, ainsi qu'à la région entière, tant ses vins furent récompensés tout au long de son parcours. Véritable pionnier, c'est avec patience et passion qu'il révolutionna le panorama vinicole espagnol.



« 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