



Fedellos do Couto Conasbrancas 2017

Producent: Fedellos do Couto

Vinmakare: Curro Barreño & Jesús Olivares

Klassifikation: Ribiera Sacra, Galicien

Druvsorter: Dona Blanca, Godello, Albariño, Treixadura, Lado & Torrontes

Geografi: Vingårdarna hittar vi i närheten av byn O Couto ca 700 möh. Jordmånen består av granit, skiffer och sand. Kontinentalt klimat med tydliga atlantinflenser.

Vitikultur: Detta är en sk 'field blend' av gröna druvor från samma vingård som Lomba dos Ares . Conasbrancas kommer från spanskans 'con as blancas' som betyder 'med de vita', dvs att de vita får jäsa tillsammans.

Vinifikation: Druvorna plockas för hand för att sedan pressas. Både skalen och juicen åker ner i en ståltank där de får jäsa och macerera i 28 dagar innan skalen separeras från vinet. Sedan vilar det i 12 månader utan battonage.

Övrigt: 'Fedellos du Couto' kan man översätta med 'bratsen från Couto'. Ett ungt projekt som föddes 2013 i Galicien av Luis Taboada, ägaren av Couto vingården som har funnits i familjen i generationer, tillsammans med vinmakarna Curro Barreño och Jesús Olivares. Totalt har de 4 ha planterade på de branta sluttningarna kring floderna Sil och Bibei.

I vingårdarna hittar vi många olika druvsorter, exponeringar och höjder. Odlingarna är eko och allt sker för hand då det är för brant för att arbeta på något annat sätt. De tillämpar alltid minimalism i form av försiktig hantering av druvorna, de olika druvsorterna får oftast jäsa tillsammans, lång försiktigt maceration samt neutrala franska ekfat som inte lämnar fatkaraktär i det färdiga vinet.

