



Fedellos do Couto Cortezada 2017

Producent: Fedellos do Couto

Vinmakare: Curro Barreño & Jesús Olivares

Klassifikation: Ribiera Sacra, Galicien

Druvsorter: Mencía

Geografi: Vingårdarna hittar vi på de branta sluttningarna ovanför floden Sil ca 350–500 möh. Jordmånen består av sandig skiffer. Kontinentalt klimat med tydliga atlantinflenser.

Vitikultur: Mellan 15–70 åriga rankor, bush vines.

Vinifikation: Hela klasar jäser vid låg temperatur, med försiktig lång extrahering 40–60 dagar på stålstank samt plasttankar. Sedan vilar vinet på både betong och 300–500 l franska neutrala ekfat i ca 10 månader innan buteljering.

Övrigt: 'Fedellos do Couto' betyder rakt av '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 (när vinet består av flera druvsorter), lång försiktigt maceration samt franska neutrala ekfat som inte lämnar fatkaraktär i det färdiga vinet.

