

# PAENINSULA

Importateur et distributeur de vins ibériques en France

## LA GALICE

Région située au nord ouest de l'Espagne, au climat humide, influencé par l'océan atlantique. C'est une des 17 autonomies espagnoles. Elle compte 5 appellations viticoles: Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Monterrei et Valdeorras. Séparée par les montagnes, de la Castille-et-León, la Galice s'est développée en autarcie vis à vis du reste de l'Espagne. La région étant géographiquement et culturellement plus proche du nord du Portugal, que de Madrid. La plupart de ses habitants descendent des celtes et parlent le galicien, langue assez proche du portugais. La Galice est une des zones les plus humides de la péninsule ibérique (1 300 mm de pluie par an), mais un taux d'ensoleillement de plus 2 000 heures par an permet à la vigne de prospérer depuis son introduction par les romains.

## DATERRA VITICULTORES

Perdue aux confins de la limite orientale de la Ribeira Sacra, aux portes de l'appellation Valdeorras, se trouve la Vallée du Bibei. Ici,



Laura Lorenzo, est une vigneronne que nous qualifierons d'artiste haute couture. Avec l'aide de son compagnon (à qui l'on doit ses superbes étiquettes), elle élabore dans sa bodega de poche certains des vins les plus rares et recherchés de Galice. Bien que les vins portant son nom ne remontent qu'à 2013, elle fait partie des personnes connaissant le mieux cette vallée, où le temps semble s'être arrêté. Puisque c'est pour le célèbre Dominio do Bibei, qu'elle a travaillé pendant plus de 10 ans, avec le succès international que l'on connaît. Aujourd'hui, elle œuvre avec énergie à récupérer et sauver, auprès de personnes âgées, le fabuleux patrimoine ampélographique de cette région dépeuplée.

## AZOS DO POBO 2017, RIBEIRA SACRA / VAL DO BIBEI (12,5%)

Cépages : Mouraton, Gran Negro, Mencia, Alicante Bouschet et Merenzao plantés à 500 mètres d'altitude sur sols de schistes et d'ardoises.

Production : 1 296 bouteilles.

Vinification : fermenté en levures indigènes en foudres de chênes puis élevé en barriques de 500 litres de chênes et châtaigniers pendant 12 mois

Dégustation : Rouge pourpre. Ce vin développe un nez intense sur les arômes d'épices douces, de cuir et de fruits noirs. La bouche est structurée, avec de la profondeur. L'élevage est maîtrisé. Un grand vin de garde.

