



Falcoeira A Capilla 2022

Un bouquet très expressif avec une empreinte de fruits rouges et des accents herbacés et floraux. Griotte, fraise, cranberries, roses et violettes, ortie et thé vert. En bouche, il est à la fois dense et enjoué. Un fruit concentré, une acidité juteuse et des tanins ronds. La finale est longue et juteuse.

Producteur	Telmo Rodríguez
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Valdeorras
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Mencía, Merenzao, Brencellao, Sousón, Godello, Grenache
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5038112
Accord mets et vins	Canard, Charcuterie, Fromage affiné
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main et, grâce à une sélection minutieuse, seule la meilleure vendange est transformée. Les raisins rouges sont égrappés et les raisins blancs sont ajoutés avec des styles. La fermentation a lieu dans des stands en bois de 3000 litres, puis le vin est élevé pendant 14 mois dans des foudres de 2000 litres.

Terroir

Falcoeira a Capilla est considéré comme le meilleur vignoble historique de la région de Valdeorras où Telmo Rodriguez travaille, mais il était malheureusement laissé à l'abandon. Telmo et son équipe l'ont fait revivre et l'ont replanté. Les vignes y poussent selon l'ancienne tradition en assemblage mixte, c'est-à-dire plusieurs variétés dans le même vignoble. Il s'agit d'un vignoble spectaculaire. C'est un amphithéâtre exposé au sud, où les vignes poussent sur des sols granitiques. De l'autre côté de la vallée, à la même hauteur, se trouve le vignoble As Caborcas, exposé nord-est, et la comparaison de ces deux vins est chaque année extrêmement passionnante.





Histoire

Séduits par le terroir unique au climat atlantique plus frais et aux sols de granit et d'ardoise, Telmo Rodriguez et son associé Pablo Eguzkiza se sont installés en 2002 dans la région galicienne de Valdeorras.

