



A Coroa Ladeira Vella D.O. Valdeorras

Cépages

100 % Garnacha Tintorera.

Type de vin

Vin rouge avec fermentation malolactique en chêne français et élevage de 12 mois en barrique.

Paramètres analytiques

Alcool : 15 %, Acidité : 5,1 g/l, Sucres résiduels : <1 g/l

Élaboration

Issu d'une production très limitée de Garnacha Tintorera provenant de vignes centenaires, environ 1 500 bouteilles de ce vin singulier sont mises sur le marché. Ce cépage élégant et exclusif présente un excellent équilibre entre maturité et vitalité. Il est long et persistant, avec une grande expression fruitée et une finale dominée par des notes épicées. La forte typicité de ce cépage exceptionnel est marquée par le vignoble centenaire « O Rasedo », aux sols schisteux et aux rendements très faibles, d'environ 1 kg de raisins par pied. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox ; la fermentation malolactique et l'élevage suivent pendant 12 mois en barriques de chêne français de 225 litres. Le vin repose ensuite 24 mois supplémentaires en bouteille, où il atteint sa pleine expression. Un vin inimitable, de caractère et doté d'un grand potentiel de vieillissement.

Note de dégustation

Robe : Ladeira Vella se présente avec une robe rouge profonde et vibrante, où le temps et la maturation ont tissé un manteau pourpre aux reflets violacés, dense et lumineux. Sa robe intense annonce un vin de corps et de caractère.

Nez : Le nez est un dialogue entre fraîcheur et complexité. D'abord, des fruits noirs juteux éclatent, puis apparaissent des nuances plus chaleureuses de bonbons au beurre toasté, de graines de tournesol légèrement salées et un soupçon d'épices douces, le tout enveloppé d'une élégante minéralité évoquant l'ardoise humide.

Bouche : L'attaque est puissante mais raffinée, avec des tanins soyeux dessinant une structure ample et bien définie. Le fruit noir revient, cette fois avec une touche compotée, équilibrée par une acidité fraîche qui apporte de l'élan. Les notes toastées s'intègrent harmonieusement sans masquer le fruit, ajoutant de la profondeur. La finale est longue, marquée par un retour délicat des nuances toastées et un léger souvenir d'herbes aromatiques qui invite à une nouvelle gorgée.