



## Losada, 2018

Losada Vinos De Finca S.A  
ESPAGNE, GALICE, BIERZO

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Mencia
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 à 40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,9 g/l
SUPERFICIE	4000 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur la ferme Losada, à mi-chemin entre les communes de Cacabelos et Villafranca, sur le haut de Pieros
GÉOLOGIE DU SOL	Argile
VINIFICATION	Vinification parcellaire dans le cadre d'une élaboration non interventionniste, vise à obtenir des vins avec une meilleure définition de leurs sols d'origine.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne français.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge cerise intense. Au nez, des arômes prédominants de fruits frais de framboise sauvage et de cassis mais aussi de fruits mûrs, de réglisse et de garrigue. En bouche, un vin velouté, gras et soyeux. La finale est longue et s'étend sur des arômes primaires.
CONSOMMATION	Idéal avec un saumon à la sauce teriyaki ou un poulet grillé à la portugaise. Servir entre 14° et 16°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14013494

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



### PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING  
92/100



WINE SPECTATOR  
90/100

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

En 1992, Amancio Fernández Gómez a commencé à étudier l'œnologie à l'École de viticulture et d'œnologie de Requena, terminant ses études plus tard avec un diplôme de troisième cycle en viticulture à l'Université de Valladolid. Ses premières élaborations l'amènent à la Ribera de Duero pour revenir plus tard à Bierzo, faisant partie d'une génération de jeunes vigneron qui placent le Bierzo au niveau international. Depuis 2005, il fait partie de Losada Vinos de Finca.