Dominio do Bibei

Lalama 2021

Ribeira Sacra | ROTWEIN | TOP TERROIR

Art. Nr.	1470-21
Rebsorte	Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón, Alicante Bouschet
Lage	Steile Schiefer- und Granitterrassen
Alkohol	13,5 % Vol.
Anbaugebiet	DOP Ribeira Sacra
Allergene	Enthält Sulfite



Herstellung

Handlese in 10kg Boxen, weitere Traubenselektion und komplette Entrappung. Kühlung der Reben für 24h auf 6 Grad, dann 2 Tage Mazeration. Individueller Ausbau nach Lagen, Spontanvergärung in franz. Holzfässern verschiedener Größe und tägliche Bâtonnage, Malolaktische Gärung in 300L Barrique. Anschließend Ausbau für 15-18 Monate in kleinen französischn Holzfässern. Vor der Abfüllung ruht der Wein für 3 Monate in 5000 l Fässern.

Lage

Sehr steile, terrassierte Rebflächen auf verwitterten Schiefer- und Granitböden. Die Weinberge liegen beidseitig der Flüsse Sil und Miño im Nordwesten der Provinz Ourense sowie im südlichen Teil der Provinz Lugo.

Verkostungsnotiz

Strahlendes Rubinrot. Enorme Aromendichte von Sauerkirschen, schwarze Johannisbeeren, Minze und Eukalyptus. Feine Röstaromen vom Holzfassausbau. Am Gaumen ein mittelkräftiges und geschliffenes Tanningerüst. Eine saftige Frucht die durch eine ausgewogene Säure und die minzige Note einen frischen Lift im Finish bekommt. Ein komplexer Rotwein mit präzisen Fruchtaromen und langem, mineralischem Nachhall.

Das Weingut

Das Weingut Dominio do Bibei wurde 2002 von Javier Dominguez und einigen Freunden mit viel Engagement und Liebe zum Detail gegründet. Heute gehört es mit seinen 35 ha zu den absoluten Toperzeugern dieser aufstrebenden Weinregion. Die zum Teil bis zu 100 Jahre alten Rebstöcke, die auf sehr steilen Terrassen wachsen, wurden in mühevoller Kleinarbeit rekultiviert. Alle Weine werden biodynamisch hergestellt, und es wird ausschließlich mit Gravitation sowie unter Berücksichtigung der Mondphasen gearbeitet. Die önologische Beratung und Erzeugung der Weine wird von den beiden Topwinzern Sara Pérez und René Barbier jr. unterstützt.