



Bodegas Albamar

Bodegas Albamar Fusco est une expression légère et fraîche du Mencía de la Ribeira Sacra, défiant son nom (signifiant « sombre » en galicien) avec son caractère vif et lumineux.



ALBAMAR



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Mencia

Fusco 2021

, Espagne

Région et Vignobles

Produit dans l'appellation **Ribeira Sacra** en Galice, Espagne, Fusco provient de la zone de Chantada, connue pour ses vignobles en terrasses abruptes et ses vues spectaculaires sur les rivières environnantes. Cette région bénéficie d'un climat modéré influencé par les climats atlantique et méditerranéen, favorisant l'acidité naturelle et l'expression aromatique du Mencía. Les vignobles sont plantés sur des **sols de granite et de schiste**, conférant au vin une complexité minérale et une fraîcheur uniques.

Les **vignes de Mencía** utilisées pour Fusco sont anciennes, certaines ayant plusieurs décennies voire plus d'un siècle, et sont cultivées biologiquement sur **1,5 hectare** de petites parcelles en pente. La vendange est réalisée entièrement à la main en raison du terrain difficile, assurant une sélection de raisins de la plus haute qualité.

Vinification

Le **Fusco Mencía** est élaboré avec une intervention minimale : les raisins sont **égrappés**, puis fermentent spontanément pendant 10 à 20 jours dans des cuves inox, utilisant des levures indigènes. Ce vin est conservé en cuves inox tout l'hiver pour préserver sa fraîcheur et son caractère fruité, sans aucune influence du bois, permettant au cépage Mencía de s'exprimer pleinement.

Après la fermentation, **Fusco** est mis en bouteille sans collage ni filtration, avec peu ou pas d'ajout de soufre. Cette approche naturelle conserve la clarté et la vivacité du vin, mettant en valeur les caractéristiques lumineuses et pures du Mencía de la Ribeira Sacra.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis éclatant d'intensité moyenne.
- **Arôme** : Arômes de cerises rouges, de framboises, et une touche d'herbes fraîches, avec des nuances minérales subtiles et une élégance florale.
- **Bouche** : Légère et fraîche en bouche, avec des saveurs de fruits rouges juteux, des tanins délicats, et une finale minérale et vive qui persiste.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



ALBAMAR

Fusco 2021

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Fusco** signifie « sombre » en galicien, bien que le vin lui-même soit tout le contraire ; Xurxo Alba a choisi ce nom par contraste ludique, car ce Mencía est remarquablement léger, frais et plein de vie.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Sardines grillées** : L'acidité et les fruits rouges du vin complètent la richesse des sardines, tandis que sa minéralité ajoute de la profondeur à l'accord.
- **Planche de charcuterie** : La fraîcheur et les tanins subtils du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs épicees des viandes séchées.
- **Légumes rôtis aux herbes** : Les notes herbacées du vin font écho aux légumes rôtis, créant un accord harmonieux qui met en valeur les saveurs de chaque plat.
- **Côtelettes d'agneau au romarin** : Le caractère frais et léger de Fusco sublime les saveurs tendres et savoureuses de l'agneau, tandis que son acidité équilibre la richesse de la viande.

Robert Parker (RP) : 91 Points (2021)



The 2021 Fusco was produced with Mencía from the north of Ribeira Sacra, from many small plots all in the zone of Chantada and Miño on granite and clay soils. The destemmed grapes have a long maceration (15 to 30 days, depending on the year). It matured in stainless steel and was bottled unoaked, looking for freshness and drinkability. It has 13% alcohol with good freshness and a fruit-driven, primary profile with juicy fruit. 12,000 bottles were produced.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM