Michelini i Mufatto

Michelini i Mufatto Encrucijada est un vin délicat et captivant issu d'un ancien vignoble à Valdecañada , alliant élégance florale et minéralité prononcée, offrant une expression unique du terroir de Bierzo .

MICHELINI i MUFATTO

Encrucijada 2021

Bierzo, Espagne

Région et Vignobles

Le vignoble **Encrucijada** est situé dans l'**Alto de Valdecañada**, près de Ponferrada, dans l'appellation **D.O. Bierzo**. Cette zone se distingue par son relief accidenté et ses vignobles anciens, établis dans l'un des sous-régions les plus uniques de la région.

D'une superficie de **0,9 hectare** et situé à **700 mètres d'altitude**, le vignoble est planté avec des vignes de **Mencía**, conduites en gobelet, âgées de 80 ans. Ces vignes sont cultivées en **agriculture biologique** et sans irrigation, ne recevant que les précipitations naturelles. Les sols sont composés de **schiste rouge**, apportant une minéralité distincte au vin. L'exposition **nord** assure une lumière équilibrée et fraîche, favorisant une maturation lente et une acidité vivace.

Vinification

Le millésime **2021** a été marqué par une année plus froide que la moyenne, faisant de cette récolte la plus fraîche enregistrée par Michelini i Mufatto à Bierzo. Ces conditions, combinées à une bonne humidité, ont donné des vins au caractère **continental**, aux tanins fins et à l'acidité vibrante.

Pour **Encrucijada 2021**, les vendanges ont eu lieu le **30 septembre**. Les raisins ont été entièrement travaillés en grappes entières, foulés aux pieds selon la méthode traditionnelle du **pigeage à pied**. La fermentation s'est déroulée spontanément dans des **amphores d'argile de 1 000 kg**, avec une approche d'intervention minimale. Après fermentation, une **longue macération** a permis d'extraire davantage de complexité et de texture. Le vin a été élevé pendant **18 mois dans des foudres ovales de 1 500 litres**, renforçant son profil délicat. Il a été mis en bouteille en **octobre 2022**, avec une production totale de seulement **1 700 bouteilles**.

Alcool :12,00 %

Composition: 100% Mencia

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

MICHELINI i MUFATTO

Encrucijada 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis avec une touche de grenat, reflet de sa jeunesse et de son potentiel d'évolution.
- **Arômes** : Un bouquet de **violettes**, **pétales de rose** et notes de **cerises rouges**, accompagnées de nuances subtiles de **graphite** et de terre.
- **Bouche** : Élégante et fraîche, avec des saveurs de **framboise**, **canneberge** et une légère note d'**herbes**. Son acidité vibrante et sa structure tannique fine mènent à une finale longue et minérale.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Encrucijada**, qui signifie « Croisée des chemins », symbolise le moment décisif pour Michelini i Mufatto en 2016, lorsqu'ils ont choisi de rester à Bierzo pour cultiver cette parcelle abandonnée depuis quatre ans. Cette décision a marqué le début de leur profonde connexion avec la région.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin et au thym** : Sublime les nuances herbacées et terreuses du vin.
- **Poivrons farcis au quinoa et fromage de chèvre** : Complète l'acidité vive et les notes florales du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages et truffes** : Met en valeur la minéralité et les tanins fins du vin.
- **Fromage Manchego avec compote de figues** : Équilibre la fraîcheur et les notes fruitées subtiles du vin.

Robert Parker (RP) : 97 Points (2021)

All of the wines from 2021 have considerably less alcohol than the counterparts from 2020, reflecting the much cooler condition of the year. The 2021 Encrucijada has a moderate 12% alcohol and retained very good acidity. It's perfumed and elegant; the plants are happier after being recovered from being abandoned, and the cool vintage lifted the wine up. It's fresh, tightly wound, very tasty and fine, with elegant tannins. It has to be the most elegant and balanced vintage of Encrucijada so far. 1,700 bottles were filled in October 2022.