



CASTILLA LAS FLORES

BODEGA MARENAS

ESPAGNE, ANDALOUSIE, CERRO ENCINAS

Passionné de la culture du vin, José Miguel Marques acquiert un lopin de terre à Cerro Encinas et y plante ses premières vignes en 1998. Enthousiaste mais modeste, il profite de chaque vendange pour approfondir ses connaissances et parfaire son art. Sa philosophie est basée sur le soin apporté aux vignes et le respect de l'environnement. En résultent des vins qui expriment la nature du terroir et du climat de l'endroit, sans rien de plus que la fermentation des jus, sans additif. Il cherche dans cette terre la mémoire perdue des vins d'avant: une terre singulière, mélange d'albariza (craie) et de sable. Un climat extrême qui favorise une parfaite maturité des variétés et qui donne, récolte après récolte, des raisins en parfaite santé. En bref, un endroit idéal pour rechercher l'expression maximale du vin naturel.

[Découvrez le vignoble Bodega Marenas](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Nature

Superficie totale: 6 hectares

Sol: Calcaire-sablonneux

Encépagement: 100 % pinot noir

Rendement: 35 hl/ha

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Macération de 10 jours, fermentation en cuve inox. Levures naturelles. Non filtré, non collé. Sans ajout de sulfites.

MODE D'EMPLOI

Service: 14-16°C

Notes de dégustation: Nez complètement mûr sur les cerises, les fruits rouges et une touche d'épice. L'alcool est bien intégré et le palais est doux, avec des tanins subtils.

À table avec: Une simple pizza au prosciutto et champignons sera un délice.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca