Dominio do Bibei Ribeira Sacra

Ribeira Sacra - Spanje

Dominio do Bibei werd begin jaren 2000 opgericht in het ruige hart van Ribeira Sacra, in de subzone Quiroga-Bibei. Vanaf het begin stond terroir centraal. Grote namen zoals René Barbier en Sara Pérez waren betrokken bij het project en brachten hun visie op terroirgedreven wijnbouw mee naar Galicië. De bodega werkt volgens het principe van minimale interventie: handmatige oogst, natuurlijke gisten, zwaartekracht in de kelder en een sterke focus op oude inheemse druivenrassen. Alles draait hier om elegantie, frisheid en terroirexpressie in plaats van kracht of extractie. De wijn gaat in grote houten vaten van 2700 tot 4600 liter. De druiven worden minimaal geperst en de fermentatie begint spontaan door inheemse gisten. Voor extra complexiteit rijpt de wijn 20 maanden op 3e jaars Franse en Hongaarse eikenhouten vaten.



Proefnotitie

Aroma's van wilde kersen, braam, granaatappel en rode bes, aangevuld met viooltjes, steenige mineraliteit, kruiden en subtiele aardse tonen. De neus heeft iets floraals en bourgondisch.

Drinken bij

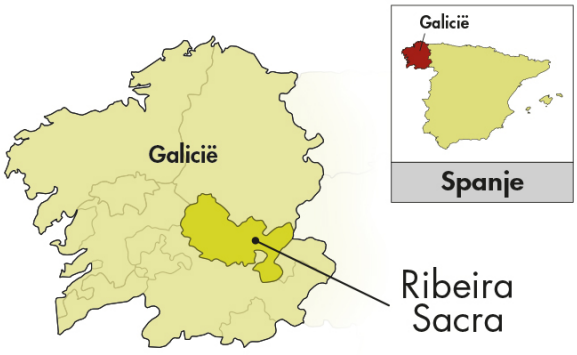
Combineert prachtig met eend, lamsvlees, Iberico-varkensvlees of gerechten met paddenstoelen en truffel. Ook bij verfijnde charcuterie of langzaam gegaarde gerechten komt zijn gelaagde karakter schitterend naar voren.

Houdbaarheid

Nu op dronk maar geef de wijn wel 1 à 2 uur lucht. Gaat zeker 10 tot 15 jaar mee in de kelder.

Druivenrassen

95% Brancellao, 5% Mouratón



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl