



DOMINIO DO BIBEI (MANZANEZA)

Bibei, Dominio Do Bibei

Dominio do Bibei

Dominio do Bibei bevindt zich in Quiroga-Bibei, een van de vijf subzones van het gebied. Het domein is het levenswerk van Javier Dominguez, zelf afkomstig uit de streek. Hij kocht 125 hectare, met als doel de oude terrassen te herstellen en zo het eens grootse wijngaardareaal te doen herleven. De steile wijngaarden met granieten en leistenen bodems liggen op 300-670 meter, aan de rivier de Sil. Gezien de extreme omstandigheden is het onmogelijk de wijngaarden met machines te bewerken. De kelder is modern, minimalistisch en gebaseerd op de werkwijze van weleer. Er wordt uitsluitend gewerkt met behulp van zwaartekracht. Ook worden er diverse houten en cementen vaten gebruikt, nauwelijks stalen tanks.

De wijnen van het domein zijn terroirtypisch en welhaast Bourgogne-achtig van karakter. Puur, transparant en bijna on-Spaans lichtvoetig en elegant. Niet voor niets wordt Dominio do Bibei door wijncritici als Jancis Robinson en Robert Parker gezien als een van de topproducenten van Ribeira Sacra. Terecht genieten Javiers wijnen een cultstatus onder kenners.

Dominio do Bibei

Dominio do Bibei is de topcuvée van het domein en komt van zorgvuldig geselecteerde percelen met oude wijnstokken. De wijn is gebaseerd op Mencía, aangevuld met een breed scala aan lokale druivenrassen zoals Brancellao, Mouratón en Garnacha Tintorera, wat zorgt voor een grote complexiteit. In het glas toont hij diepe aroma's van rood en zwart fruit, florale nuances en kruidige accenten, ondersteund door een uitgesproken minerale structuur. In de mond is hij krachtig maar verfijnd, met frisse zuren, fijne tannines en een lange, gelaagde afdrank. Een wijn met groot bewaarpotentieel, ideaal bij wild, lamsvlees of rijke gerechten.

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Dominio do Bibei (Manzanaza)
Land	Spanje
Regio	Galicie
Oorsprongsbenaming	DOP Ribeira Sacra
Druivensoort(en)	Brancellao, Mouraton
Wijnbouw	Duurzaam

Artikelnummer **991296**EAN **8437026520045****Bekijk dit artikel in
onze webshop**

Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Wild, Stoverij, Rood vlees