



Félix Solís

AOC Monterrei

El Amo del Calabozo

« El Amo del Calabozo » (Le Maître du Donjon) est un symbole de transformation et de célébration. Dans la Grèce antique, on croyait que les enfers n'étaient pas seulement un lieu obscur, mais un processus de changement, où les âmes passaient par différentes étapes avant d'atteindre l'éternité.

De la même manière, ce vin représente ce voyage : de la serrure qui symbolise le début du passage, à la main qui le guide, comme Charon, transportant les âmes à travers le fleuve de la vie. Chaque gorgée est un rituel, une invitation à réfléchir aux étapes importantes de l'existence, comme l'histoire de Perséphone, qui a été enlevée par Hadès, mais aussi une célébration de la vie infinie dans un lieu de joie et de renouveau.

« El Amo del Calabozo » est plus qu'un vin, c'est un symbole de transformation, un toast aux moments de changement et de célébration que nous vivons tous. Chaque verre nous invite à nous rappeler que, comme dans la Grèce antique, la vie elle-même est un processus de transition, et le vin est le rituel qui accompagne ce beau voyage.

Région

Les cépages Godello et Mencía issus de l'AOC Monterrei reflètent l'essor fantastique des vins de qualité en Espagne. Située à Orense, au sud de la Galice, cette région se distingue par son microclimat continental influencé par l'Atlantique et ses sols schisteux, granitiques et argileux.

L'emplacement des vignobles sur les coteaux de la vallée de Monterrei permet au cépage blanc Godello et au cépage rouge Mencía d'atteindre une maturité optimale, tout en conservant l'acidité et la fraîcheur si caractéristiques de la région.

CÉPAGE
Mencía.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
14-16°C

Notes de dégustation

Robe rouge grenat brillante, d'une profondeur moyenne, et fluide dans le verre. Le nez présente une intensité aromatique moyenne à élevée, dominée par des fruits rouges vifs (fraise, framboise, cerise) complétés par de délicates notes florales de violette. Une minéralité subtile, caractéristique du terroir galicien, se mêle au bouquet, accompagnée de notes de réglisse et de terre humide qui ajoutent à la complexité.

La bouche est douce et fraîche, légère mais équilibrée, avec une acidité vive qui rehausse le fruit et apporte de l'énergie au vin. Les tanins fins et bien intégrés offrent une structure sans dureté. La finale fait écho aux notes de fruits rouges avec une douce nuance épicée qui persiste agréablement sur la langue.

Accords

Il est parfait avec les plats à base de viande blanche, tels que le poulet rôti ou le porc. Les charcuteries et les fromages semi-affinés constituent également un excellent choix, tout comme les légumes rôtis ou grillés.

Informations techniques

La fermentation s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, ce qui permet de préserver les arômes naturels et les caractéristiques vibrantes du raisin.