



L' Albarino : Origine espagnole, en Galice plus précisément, son berceau se situant dans la zone des Rias Baixas, Arômes d'abricot, buis, cassis, pêche, odeurs de fleurs blanches, goyave, citronnée, ...

Le Verdejo : cépage assez ancien très certainement originaire d'Afrique du nord, donne un vin de qualité, corsé, très aromatique, rond, de couleur jaune paille aux reflets verdâtres, riche en glycérol, avec généralement une bonne acidité - et un léger goût amer quand il est jeune -, apte à vieillir.

Le Macabeo ou Macabeu Origine : espagnole très certainement, la Catalogne plus précisément. Arômes de ananas frais, anis, miel, noix de coco, notes de fenouil, pain d'épices ..

Le Palomino Fino ou Listan : cépage d'origine espagnole, l'Andalousie très certainement. Il sert à produire le célèbre Jerez ou Xérès, donne un vin neutre, sensible à l'oxydation, ayant peu de caractère quand il est jeune, s'améliorant de beaucoup en vieillissant en barriques.

Le Tinto Fino ou Tempranillo ; son pays d'origine est très certainement l'Espagne (région de Rioja). Donne un vin de qualité, fruité, très agréable, d'une belle couleur rubis, charpenté manquant quelquefois d'acidité, plus souple que le carignan. Arôme de réglisse,

Le Garnacha ou Grenache : Origine : espagnole très certainement, le vin obtenu est corsé, capiteux, d'une belle couleur rouge mordorée.

Le Godello : ce cépage, qui a presque failli disparaître, aurait été apporté par les Romains en Galice, il y a plus de deux mille ans. Les vin issus de ce cépage de qualité sont assez légers mais bénéficient d'un certain gras en milieu de bouche et certainement d'une grande minéralité.