



Wijnfiche

Harena - Lias | Rueda DO Verdejo | 5+1 Promoprijs Espagne (CASTILLA Y LEON) – 2023

Domaine

Harena

José Antonio Arévalo et Benicio Garcia sont les fondateurs du domaine viticole «Garcia and Arévalo» en 1991. Leur philosophie est de créer des vins qui reflètent leur origine en termes de climat et de sol, combinant tradition et technologie. Le nom Harena fait référence au sol sablonneux du vignoble. Le sable est rare à Rueda, ce qui explique la production limitée de ce vin.

Vinification

Vignes de 150 ans (pré-phylloxéra) sur un fond sablonneux (Harena). Vendanges manuelles suivies d'une macération à froid à 6 degrés pendant 12 heures. La fermentation alcoolique dure 21 jours à 15 degrés dans des cuves en acier inoxydable, avec des levures indigènes. Le vin est vieilli en cuve pendant encore 4 mois, en retirant la levure sédimentée. Puis en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation

Ce vin a une couleur jaune paille avec des reflets verts et une intensité moyenne. On sent des arômes complexes et structurés d'herbes, de minéraux, de raisins secs et de zestes d'orange au nez, avec des tons légers et terreux. Le début est rond, avec une acidité et une amertume équilibrées avec de l'anis en finale.

Mets adaptées

Moules | Poisson - plat léger | Asperges | Apéritif | Anchois

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Verdejo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

Profil de goût: Rond et souple



