



Wijnfiche

Bodegas Aqvitania – Aquitania | DO Rias Baixas (Galicië) Albarino Spanje (GALICIA) – 2021

Domaine

Bodegas Aqvitania

Le domaine est né des préoccupations d'un viticulteur de Sanxenxo, un entrepreneur qui a vu le potentiel de l'appellation Rias Baixas (nord-ouest de l'Espagne) et a décidé d'investir dans le secteur viticole. D'une maison avec une petite cave à vin à une entreprise moderne de haute technologie, ils sont maintenant capables de transformer tout le potentiel du raisin albariño en vins les plus délicats.

Vinification

Les vignes de ce domaine ont plus de vingt-cinq ans. La récolte se fait manuellement, à l'aide de petites caisses d'une capacité de dix-huit kilos. Après une sélection stricte et déstabilisante, les raisins sont refroidis pendant 24 heures pour une macération froide. Ceci est suivi d'une fermentation à une température de 16 à 18 degrés. À la fin de la fermentation, le vin mûrit pendant 2 mois supplémentaires, tandis que les sédiments sont éliminés quotidiennement (soutirage). Enfin, le vin est filtré et mis en bouteille.

Dégustation

C'est un vin blanc de couleur or pâle. Au nez, on ressent des arômes de fruits mûrs et de vanille. De légers arômes épicés en bouche avec des arômes floraux donnent un vin parfaitement équilibré et élégant avec une finale assez longue.

Mets adaptées

Asperges, Poisson - grillé, Crustacés, Fromage, Vis - gerookte forel

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Albariño (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 10 - 12 °C

