Wijnfiche

Tres Olmos - Lias | Rueda DO | BIO Verdejo
Espagne (CASTILLA Y LEON) — 2025

Domaine

Tres Olmos

Bodegas Garciarevalo est situé à Valladolid en Espagne et excelle principalement dans la production de vins blancs de Rueda. Ils produisent deux styles: un style mûri au bois et un style purement fruité comme ce Tresolmos Lias. Bien que basé sur le Verdejo indigène, il rappelle les Sauvignon Blancs frais de la Loire.

Vinification

Ce vin est de fabrication traditionnelle et par conséquent, après fermentation, il mûrit sur ses lies dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à après l'hiver, pendant 3 à 5 mois, avec des bonnages quotidiens. De cette façon, le vin a plus de corps. Le vin est ensuite mis en bouteille vers le 15 mars.

Dégustation

Au nez, groseilles à maquereau, citronnelle et fruit de la passion. En bouche très juteux avec des notes de Granny Smith et de citron vert. Ce vin reste sur ses lies pendant 5 mois, ce qui le rend très vif et croustillant. Idéal à l'apéritif mais avec suffisamment de corps pour servir des plats de poisson légers, des salades. Grâce à sa touche légèrement amère en finale, il peut parfaitement accompagner les asperges.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Verdejo
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Aromatique frais

