



Wijnfiche

# **Veiga da Princesa | Rias Baixas**

## **Albarino**

### **Espagne (GALICIA) – 2024**

#### **Domaine**

##### **Bodega Veiga Da Princesa**

Nichée à Arbo, dans la province de Pontevedra, au sud-ouest ensoleillé de la Galice, juste au-dessus du Portugal et à 60 km au sud de Saint-Jacques-de-Compostelle, se trouve une bodega qui a une véritable histoire à raconter.

Lorsque les premières vignes y furent plantées en 2002, la vision était claire : créer un Albariño qui capte la chaleur du soleil et la richesse du terroir. En recherchant des raisins exceptionnels et parfaitement mûrs, les vins s'expriment avec un fruit éclatant et une acidité plus douce et accessible.

Tous les vins proviennent exclusivement de leurs propres vignes. En seulement deux ans, les vignerons ont acquis plus de 200 petites parcelles et les ont réunies en un seul domaine. De ces 18 hectares consacrés entièrement à l'Albariño naissent des vins qui ont valu à la bodega une place singulière au sein de la prestigieuse D.O. Rias Baixas.

#### **Vinification**

Les raisins sont récoltés manuellement dans de petites caisses de 15 kg, puis transportés immédiatement à la cave en camion réfrigéré. Ils y subissent une sélection manuelle rigoureuse, une étape préalable au pressurage et à la fermentation, qui se déroule dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. À la fin de la fermentation, les lies fines sont retirées, puis le vin repose pendant environ cinq mois avant d'être mis en bouteille.

#### **Dégustation**

Couleur jaune pâle qui scintille dans le verre. L'arôme est toujours d'une pureté impeccable : un arôme intense de fruits à noyau exotiques est magnifiquement complété par une minéralité saline élégante, caractéristique d'un Albariño authentique.

En bouche, on est immédiatement surpris par une fraîcheur vive mais douce, suivie d'un corps plein et riche, avec un arôme fruité prononcé : fruits à noyau et zeste d'agrumes.

Un vin avec du caractère, de la longueur et de la profondeur.

#### **Mets adaptées**

Hors-d'œuvres | Moules | Crabe | Sushi

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Albariño (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6 - 8°C

Profil de goût: Aromatique frais

