Wijnfiche

Veiga da Princesa | Rias Baixas | Albarino
Espagne (GALICIA) — 2025

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. Rías Baixas.

Vinification

De druiven worden met de hand geoogst in kleine kistjes van 15 kg en direct in gekoeld transport naar de wijnmakerij gebracht. Daar ondergaan ze een zorgvuldige manuele selectie, een proces dat plaatsvindt vóór het persen en de daaropvolgende fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Na de gisting worden de fijne lies verwijderd, waarna de wijn nog ongeveer vijf maanden rust. Vervolgens wordt hij gebotteld.

Dégustation

Lichtgele kleur die schittert in het glas. Het aroma is steeds loepzuiver: een intens aroma van exotisch steenfruit wordt prachtig aangevuld door een elegante, zilte mineraliteit, hét kenmerk van een authentieke Albariño.

In de mond ontvouwt zich een spannende frisheid, perfect in balans met een zachte, ronde structuur. Daarna volgt een volle body boordevol smaak, met rijp steenfruit en een levendige hint van citruszeste.

Een wijn met karakter, lengte en diepgang.

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

