

SIERRA NORTE

1564 Natural White 2022

22,80\$

* Prix de détail suggéré

SIERRANORTE
bodega

 Nature  Biologique

	Code produit	14919843
	Prix licencié	19.80\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Vino de la tierra
	Région	Castille Léon
	Cépage(s)	Verdejo 100 %
	Pourcentage d'alcool	11%
	Couleur	Blanc

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous gérons 322 hectares de vignes à Camporrobles, Calderón, La Roda, Carcelén, Jumilla et El Pinós. Nos chais sont à quelques encablures de ces vignes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Propre, lumineux, avec une couleur jaune ambrée et des nuances de saumon. Arômes de fruits frais acides et notes citriques, pamplemousse rose. En bouche, le vin est léger et onctueux, ce qui contraste à la fois avec la présence des tanins et l'acidité puissante mais équilibrée. Riche, corsé, frais et au caractère citrique et végétal obtenu au contact des peaux. Longue finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins de ce vin végétalien et biologique proviennent de vignobles cultivés selon des critères de culture biologique de manière équilibrée, attentionnée et durable. Les sols du vignoble jouent un rôle majeur qui favorise une assimilation rapide de la matière organique réincorporée. Cela permet une pleine expression du terroir.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés à la main. Après un léger pressurage, le jus est fermenté avec leurs peaux. Fermentation à température contrôlée (16°-18°C), avec des remontages quotidiens pour que le jus soit en contact avec les peaux et obtienne cet arôme frais et citrique caractéristique. Après fermentation, la cuvaison se déroule pendant 2 mois en effectuant un léger remontage par jour. Cela nous permet d'extraire des tanins, quelque chose d'unique dans ce genre d'élaborations. Ce...



- 88 Points -
James Suckling