

DRINKS.

Rafael Palacios As Sortes DO Valdeorras 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40813220
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Galice
Embouteilleur	Rafael Palacios, Avda. Somoza 22, 32350 A Rúa, Ourense, Spain
Marque	Rafael Palacios
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Goût équilibré et corsé avec des pêches, des poires, des pommes, des agrumes, du bois de chêne, de la vanille, du beurre, du miel et de la crème, plus une certaine minéralité et acidité.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Godello
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes
----------------	---

Description

La région viticole de Valdeorras ("Vallée d'or") est située en Galice, près de la frontière portugaise. Avec une température annuelle moyenne de 11°C et des précipitations comprises entre 800 et 1000 mm, Valdeorras est la zone la plus chaude et la plus sèche de la région, située à l'extrême nord-ouest de l'Espagne. Bien que le cépage Palomino prédomine dans les vignobles, la région a attiré l'attention internationale grâce au cépage Godello, qui a été gravement touché par la peste phylloxérique à partir de la fin du XIXe siècle et qui avait presque totalement disparu. Mais il y a quelques décennies, le cépage blanc a été redécouvert et planté sur de grandes surfaces. La cave Rafael Palacios, fondée en 2004, dispose d'un domaine de 24,5 hectares, avec des parcelles de terrain situées à une altitude de 620 à 740 mètres, caractérisées par des sols granitiques sableux. Le As Sortes - lancé pour la première fois en 2004 - est une création vinicole magistrale sans pareille. Les vignes du versant nord de la vallée sinueuse du Bibei, cultivées selon des principes écologiques, sont parmi les plus anciennes du domaine: elles ont été plantées au début des années 1980 et prises en charge par le nouveau propriétaire. Le moût des raisins Godello récoltés est fermenté dans des fûts de 500 litres et vieilli pendant huit mois. Le vin blanc fin prêt a des notes de fruits blancs (pomme, poire, pêche, ...) et d'agrumes, accompagnées de notes de bois, de beurre, de vanille et de miel. La minéralité due au terroir est également évidente. Le As Sortes corsé est souvent considéré comme la version espagnole d'un Chardonnay.