

DRINKS.

Bodega Ribas Ribas Blanc VdT 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408184
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Bodega Ribas, Carrer de Muntanya, 2, 07330 Consell, Mallorca, Spain
Marque	Ribas
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût frais et vif avec des agrumes, du coing, de la poire, de la pomme, des minéraux et du miel.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 85% de Prensal et 15% de Viognier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

La cave Ribas est gérée par Maria Antonia Oliver-Ribas, Xavier Servera Ribas et Araceli Servera Ribas. La production de vin a commencé dès 1711, dans un manoir classé de la municipalité de Consell, situé dans la plaine de Majorque. Au fil des décennies, les produits de Ribas ont acquis une reconnaissance de plus en plus grande. L'entreprise familiale a contribué à la préservation des cépages locaux, tels que le Prensall et le Manto Negro - aujourd'hui, ces vignes sont âgées en moyenne de 60 ans! L'entreprise a également planté quelques cépages internationaux, qui ont maintenant environ 25 ans. Le domaine de 40 ha est situé à une altitude de 155 m au-dessus du niveau de la mer et est composé de sols perméables de pierre et de gravier. Actuellement, l'équipe se convertit à la viticulture biologique. Le millésime Ribas Blanc 2018 est un assemblage de Prensall et de Viognier. Le cépage autochtone Prensall a une surface de culture très limitée d'environ 150 ha et est très demandé en Espagne. Les vins se caractérisent par leur fraîcheur et leurs notes fruitées. Ils sont souvent mélangés à d'autres cépages, comme c'est le cas du Ribas Blanc. Alors que les raisins Prensall apportent des arômes frais d'agrumes et de fruits blancs, les raisins Viognier amènent davantage de complexité. Les raisins, récoltés à la main et sélectionnés selon des critères stricts, sont délicatement pressés dans la bodega, puis fermentent lentement à basse température. Après avoir passé 40 jours dans des cuves en acier, le moût s'est déjà transformé en un vin jeune, à la couleur nette et brillante. Le Ribas Blanc se marie bien avec les canapés apéritifs, le poisson ou le riz.