



Artífice Vidueños Blanco 2020

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Producteur	Borja Pérez Viticultor
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Tenerife, Ycoden Daute Isora
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Marmajuelo, Albillo Criollo, Listán Blanco, Forastera Gomera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317290
Accord mets et vins	Plats asiatiques, Tapas, Poisson, Fromage



Vinification

Les cinq variétés de raisins fermentent séparément avec des levures sauvages naturelles

dans des fûts de 500 litres. L'assemblage est ensuite créé, puis élevé 12 mois en fûts de 500 litres.

Dans le chais, Borja intervient aussi peu que possible et renonce aux

levures sélectionnées, enzymes et autres compléments. Seule une petite dose de soufre

est ajoutée avant la mise en bouteille, pour stabiliser le vin.

Terroir





Borja Pérez entretient ses vignobles selon le principe de la viticulture biologique.

Etant donné que les îles Canaries sont épargnées du phylloxera, il s'agit là de cépages francs de pied qui n'ont donc pas dû être greffés sur des porte-greffes résistants, comme c'est le cas dans la plupart des régions du monde. Les vignes poussent sur des sols de basalte volcanique, ce qui donne aux vins une tension sensible et un caractère relevé.

Histoire

Si les vins des Canaries, et plus particulièrement ceux de Tenerife, sont très en vogue en Espagne, ils peuvent encore être qualifiés de secret d'initié en Suisse. Borja Pérez est l'un des prodiges absolus de Tenerife. En 2011, l'ancien mécanicien de course automobile reprend le domaine familial et passe à la viticulture biologique dans les années qui suivent. Pour lui, les piliers de ses vins sont les sols volcaniques, la proximité de l'Atlantique avec ses vents rafraîchissants et les vignes franches de pied.

