



UBE Paganilla 2021

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

Bouquet complexe aux notes de levure et d'épices. Des arômes de pâte à pain, de pomme, de zeste de citron vert, de graines de fenouil et d'herbes séchées. Frais et salé en bouche, comme tous les vins de la gamme UBE, avec des notes terreuses et une finale longue.

Producteur	Ramiro Ibañez
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Jerez/xérès DO
Sous-région	Vino de la Tierra de Cádiz
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Palomino Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317281
Accord mets et vins	Plats légers, Cuisine japonaise, Poisson, Tapas



Vinification

Cota 45 presse des raisins entiers, ce qui est doux et donne un moût très clair et propre. La fermentation a lieu dans des fûts de sherry Manzanilla usagés sans contrôle de température. Le vin est ensuite élevé pendant 9 mois dans les mêmes fûts. Pendant cette période, une fine couche de levure appelée "flor" se forme. Cette couche protège le vin de l'oxydation et influence considérablement son goût.

Terroir





Le Pago de Paganilla est relativement petit. Les vignes de ce vin sont réparties entre deux parcelles, qui sont marquées par différents types de sols crayeux (albarizas). Une parcelle renferme de la «Tosca de Barajuelas». Ce type d'albariza présente une stratification horizontale et affiche une teneur élevée en fossiles marins. Dans ce sol, les racines de la vigne doivent travailler dur pour permettre aux ceps de pousser. Les vins engendrés sont alors concentrés, terreux et puissants. Les vignes de la deuxième parcelle poussent elles sur un sol «Tosca Cerrada». La dureté semblable à celle du ciment est caractéristique de ce type d'albariza et produit des vins puissants et ronds.

Histoire

COTA 45 est l'un des nouveaux projets les plus en vue d'Espagne. A Jerez, ils produisent des vins tranquilles dans la gamme UBE, selon la même méthode que celle employée dans cette région à la fin du XIX^e siècle. Comparés aux xérès traditionnels, ces vins ne sont pas enrichis. Le fondateur, Ramiro Ibañez, est convaincu que c'est ce type de vin qui est le plus à même de mettre en valeur le terroir unique de cette région, notamment son célèbre sol crayeux (albarizas). Bon nombre d'experts en Espagne sont d'avis que l'avenir de Jerez

appartient à ce type de vin.

