



Pandorga Tintilla de Rota 2021

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 12.00

Le nez révèle un fruit rouge intense. Fraise des bois, pruneau, poire à vin rouge et compote de fraises. Un nez très intéressant car le vin ne sent que les fruits rouges, mais ici il couvre toute la gamme. En bouche, il est doux et huileux. Mais cela est équilibré par une grande fraîcheur et une acidité de soutien. La finale est longue et montre à nouveau cet équilibre entre le sucré et l'acide.

Producteur	Ramiro Ibañez
Type d'article	Vin doux
Pays	Espagne
Région	Jerez/Sherry
Sous-région	Vino de la Tierra de Cádiz
Millésime	2021
Format	38 cl
Alcool	10.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Tintilla de Rota
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318321
Accord mets et vins	Fromage, Desserts



Vinification

Le Pandorga Tintilla de Rota est élaboré à partir de raisins séchés au soleil. Comme l'eau contenue dans les raisins s'évapore, la concentration en sucre augmente. Les raisins ont été vendangés avec un degré d'alcool potentiel de 11,5 vol. et avaient un degré d'alcool potentiel de 23,5 vol. après le séchage. Avec une telle teneur en sucre, les levures doivent travailler extrêmement dur et la fermentation s'est déroulée pendant 27 jours, jusqu'à ce qu'elle s'arrête naturellement à un degré d'alcool de 10,5% vol. et une teneur en sucre résiduel de 220 g/l.

Histoire

COTA 45 est l'un des nouveaux projets les plus chauds d'Espagne. Sous la ligne Pandorga, Ramiro Ibañez produit des vins doux qui comptent parmi les plus passionnants de toute l'Espagne.

