



UBE el Reventón 2022

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

Au nez, des notes de silex, de terre cuite, d'amande torréfiée, de brioche,

de zeste de citron vert et de pomme verte. Dense et ample en bouche, il offre une superbe fraîcheur. La finale est

longue et salée.

Producteur	Ramiro Ibañez
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Jerez/xérès DO
Sous-région	Vino de la Tierra de Cádiz
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Palomino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317292
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 el Reventón se trouve à proximité du fleuve Guadalquivir et possède une pente relativement raide pour cette région plutôt plate. Les vignes de ce vin sont installées sur une seule parcelle et poussent sur des sols Tosca Cerrada de qualité supérieure. Ce type de sol très dur, presque comme du ciment, engendre des vins très 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.

