Trementinaire 2021

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Dans le verre, ce vin orange présente une couleur cuivrée brillante. Le nez révèle des arômes éthérés, des herbes et des écorces d'orange séchées. En bouche, le Trementinaire surprend par sa merveilleuse fraîcheur. Des arômes intenses et des tanins fins lui confèrent plénitude et complexité.

Producteur	Herència Altés
Type d’article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Terra Alta
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu’en 2028
Cépages	Garnacha Blanca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d’article	1006061
Accord mets et vins	Légumes, Fromage affiné, Cuisine méditerranéenne

Vinification

Le trémentinaire est un vin orange, c'est-à-dire un vin blanc produit comme un vin rouge. Les raisins sont vendangés à la main, entièrement égrappés, puis foulés et placés dans une cuve en ciment. Là, une macération à froid a lieu pendant 10 jours, jusqu'à ce que la fermentation alcoolique commence. Au total, le moût et le vin qui en résulte restent en contact avec les peaux de raisin pendant 5 semaines, jusqu'à ce que le moût soit pressé. Le vin est ensuite versé dans de vieux fûts de 300 litres où il vieillit pendant 2 ans.

Terroir

Les raisins proviennent de différents terroirs, qui sont tous traités biologiquement. Les vignes poussent sur des sols sablonneux argileux, qui reposent sur un sous-sol de roche calcaire.

Histoire

Le trémentinaire est un hommage à la manière dont les vins étaient produits autrefois. Nuria Altès écrit qu'il était autrefois courant d'avoir un tonneau dans chaque foyer et que c'était à chaque fois la tâche de la grand-mère de le remplir sans cesse pour qu'il ne soit jamais vide.