As Caborcas 2021

CHF 56.00 | 10 cl = CHF 7.47

Robe rubis clair. Au nez, il est épicé avec des arômes délicats de fruits rouges et de minéraux salins. En bouche, son caractère franc, frais, fruité et minéral n'est pas sans rappeler les vins de Loire. Sa finale est rafraîchissante et florale. Un véritable enrichissement dans le monde des vins espagnols!

Producteur	Telmo Rodríguez
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Valdeorras
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2031
Cépages	Mencía, Merenzao, Brencellao, Sousón, Godello, Grenache
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	6910011
Accord mets et vins	Volaille, Rôtis, Bœuf
Avis	Robert Parker 96/100

Vinification

Vinifié en cuve en acier et en petit fût de bois, puis élevé en foudres.

Terroir

As Caborcas est un ancien vignoble isolé où les vignes sont cultivées selon l'ancienne tradition de la coplantation, c'est-à-dire plusieurs variétés dans le même vignoble. Il s'agit d'un vignoble spectaculaire aux pentes raides et en terrasses. As Caborcas est orienté nord-ouest et, sur le versant opposé de la vallée, se trouve à la même hauteur le vignoble Falcoeira, exposé sud-ouest. La comparaison de ces deux vins est chaque année extrêmement passionnante.

Histoire

Séduits par ce terroir unique au climat atlantique plus frais et aux sols de granit et d'ardoise, Telmo Rodriguez et son associé Pablo Eguzkiza se sont installés en 2002 dans la région galicienne de Valdeorras.