



Branco de Sta. Cruz 2021

CHF 34.00 | 10 cl = CHF 4.53

Le Branco de Santa Cruz se distingue par une robe claire et lumineuse et par un bouquet expressif d'agrumes, de fleurs blanches et de fines notes herbacées. En bouche, il est frais et précis, avec une acidité vive et une texture élégante légèrement crémeuse. La finale longue et équilibrée souligne son style authentique et lié à son terroir.

Producteur	Telmo Rodríguez
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Valdeorras
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Godello, Treixadura, Doña Blanca, Palomino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319441
Accord mets et vins	Volaille, Plats végétariens, Poisson
Avis	Robert Parker 93/100

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et soigneusement sélectionnés. La fermentation se fait avec des levures indigènes afin de préserver le caractère authentique de l'origine. L'élevage dure environ dix mois en barriques et en foudres de différentes capacités, apportant au vin complexité et structure harmonieuse.

Terroir

Les vignobles sont situés en terrasses sur les pentes de la vallée du Bibei, entre 400 et 600 mètres d'altitude. Les sols, majoritairement granitiques, sont peu profonds, acides et pauvres, ce qui limite naturellement les rendements. Le climat influencé par l'Atlantique et l'exposition des parcelles favorisent une maturation lente des raisins et confèrent au vin fraîcheur, précision et expression.

Histoire





Le Branco de Santa Cruz s'inscrit dans les projets de Telmo Rodríguez, consacrés à la redécouverte des paysages viticoles traditionnels et des cépages autochtones de la péninsule ibérique. Le vin provient de différentes petites parcelles autour du village de Santa Cruz, dans la région de Valdeorras. Avec un profond respect pour les traditions locales, ces vins de village expriment l'origine et la culture de la région.

