



UBE Miraflores 2022

L'arôme est complexe et dévoile immédiatement l'influence de la levure. Des notes de pâte à pain, de pomme, d'amande torréfiée et de citronnelle. En bouche, le Miraflores surprend

par une fraîcheur peu habituelle pour les vins de Jerez. La finale est persistante et salée. Une expérience de dégustation exceptionnelle, car le vin est certes relativement peu acide, mais semble malgré tout frais et vif.

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	11.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Palomino Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317272
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 de Miraflores est l'un des plus renommés de Sanlúcar de Barrameda et il est divisé entre Miraflores Alta et Miraflores Baja. Les raisins utilisés pour ce vin sont issus de cinq parcelles différentes, à raison de trois en Miraflores Alta et deux en

Miraflores Baja. Sur le terroir Miraflores Alta, les vignes poussent dans des sols «Lentejuelas» et «Lustrillo». Le Lustrillo se distingue par sa coloration rouge, qui indique une teneur

en fer plus élevée. Le Lentejuelas renferme quant à lui plus de craie pure et une part accrue de sable, donnant naissance à des vins très élégants et fins. A Miraflores Baja, les vignes poussent sur des sols «Tosca Cerrada» déjà très durs,

presque déjà comme du ciment. Ces sols donnent aux vins beaucoup de structure et de puissance.

Les vignes ont entre 80 et 90 ans d'âge.

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 XIXe 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.

