



Agostado Palo Cortado 2020

L'Agostado Palo Cortado combine des arômes provenant de la maturation sous la levure de Flor avec des notes de l'élevage oxydatif après que la Flor se soit retirée. Le nez révèle des arômes de pomme, de camomille, d'amandes fumées et de coquillages, associés à la noisette, au pain grillé et à la pomme séchée. La bouche est d'abord ronde et crémeuse. En contraste, un côté épicé se développe lentement et donne au vin une grande tension. La longue finale rappelle le citron salé et la pomme séchée.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Ramiro Ibañez |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Jerez/xérès DO |
| Sous-région | Vino de la Tierra de Cádiz |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2030 |
| Cépages | Perruno, Uva Rey, Palomino Fino |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 319952 |
| Accord mets et vins | Plats légers, Cuisine japonaise, Poisson, Tapas |



Vinification

L'Agostado Palo Cortado est produit selon la même méthode que celle utilisée au 19e siècle à Jerez pour produire des vins oxydatifs. Les raisins sont séchés au soleil, puis fermentés avec des levures ambiantes dans des fûts de 500 litres appelés botas. S'ensuit une période de maturation de trois ans dans les mêmes fûts. Pendant cette période, le vin développe une couche de levure appelée "flor" qui le protège au début de l'oxydation. Mais la flor se reforme et le vin vieillit ensuite par oxydation.

Histoire

COTA 45 est l'un des nouveaux projets les plus intéressants d'Espagne. Sous la ligne Agostado, Ramiro Ibañez produit des vins oxydatifs comme on les produisait encore au 19e siècle. Contrairement au xérès traditionnel, les vins ne sont pas égrappés. Depuis 2022, de tels vins peuvent à nouveau être mis en bouteille sous l'appellation d'origine protégée DO Jerez, une évolution à laquelle Ramiro a largement contribué.

