



As Caborcas 2021

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.

