



Falcoeria Branco 2021

Nez intense avec des notes fruitées et florales. Pêche, écorce d'orange, mandarine, citronnelle et fleur d'oranger. En bouche, une attaque puissante. Très dense et pourtant incroyablement frais, ce qui assure un superbe équilibre. La longue finale présente un côté délicatement amer.

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 2031
Cépages	Godello, diverse autochthone Rebsorten, Doña Blanca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5039111
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson, Volaille
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main et, grâce à une sélection minutieuse, seule la meilleure vendange est transformée. Les raisins sont pressés et le moût est fermenté dans le tonneau. Le vin y est également élevé pendant 10 mois.

Terroir

Falcoeria est considéré comme le meilleur vignoble historique de la région de Valdeorras où Telmo Rodriguez travaille, mais il était malheureusement laissé à l'abandon. Telmo et son équipe l'ont fait revivre et l'ont replanté. En raison de son exposition au sud et des températures chaudes qui en découlent, Falcoeria est principalement planté de raisins rouges. Dans la partie inférieure, la plus proche de la rivière et la plus ombragée, Telmo a décidé de planter du godello et une petite quantité d'autres cépages autochtones. Le Godello peut être considéré comme le raisin blanc par excellence du nord de l'Espagne et c'est dans ce terroir unique de Valdeorras qu'il déploie toute sa classe.





Histoire

Séduits par le 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.

