



UBE el Carrascal 2019

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Gli aromi al naso sono inizialmente piuttosto contenuti, ma molto complessi. Si nota chiaramente l'influenza del lievito Flor, mentre la frutta è contenuta. Note di mela verde e limone, pasta di pane, mandorle affumicate, camomilla, guscio di ostrica e olive verdi. Al palato è diretto, con un'acidità tesa che vibra in bocca. Il vino è salato e persino un po' piccante. Un'esperienza di gusto assolutamente unica. Il finale è molto lungo, salato e il vino mantiene la sua incredibile tensione per un tempo estremamente lungo.

Produttore	Ramiro Ibañez
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Jerez/Sherry DO
Sottoregione	Vino de la Tierra de Cádiz
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Palomino Fino, Palomino de Jerez, Palomino Pelusón, Listán Gacho
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317919
Adatto a	Piatti leggeri, Cucina giapponese, Pesce, Tapas



Vinificazione

Cota 45 pressa le uve intere, in modo delicato e producendo un mosto molto chiaro e pulito. La fermentazione avviene in botti di sherry Manzanilla usate senza controllo della temperatura. Il vino viene poi affinato per 28 mesi nelle stesse botti. Per diversi mesi si forma un sottile strato di lievito, chiamato flor. Lo strato florido protegge il vino dall'ossidazione e ne modella in modo significativo il sapore.

Terroir





Le uve provengono da un unico appezzamento chiamato las Vegas, che si trova in uno dei vigneti più rinomati della zona, chiamato el Carrascal. Questo vigneto singolo è stato piantato nel 1903 con vecchi cloni di Palomino ed è rivolto a ovest verso il mare. Le viti crescono sui cosiddetti terreni di Lentejuela, caratterizzati da un'alta percentuale di gesso puro, che conferiscono al vino molta eleganza e finezza. Grazie alla vicinanza al mare, il microclima è relativamente fresco e umido, il che si adatta perfettamente ai terreni e contribuisce a rendere i vini di questo sito particolarmente delicati ed eleganti.

Storia

COTA 45 è uno dei nuovi progetti più interessanti in Spagna. La linea UBE si incentra sulla produzione di vini fermi a Jerez, proprio come avveniva in questa zona fino alla fine del XIX secolo. Rispetto agli sherry tradizionali, questi vini non sono fortificati. Il fondatore Ramiro Ibañez è convinto che questo tipo di vino sia l'ideale per valorizzare le caratteristiche del terroir unico di questa zona, in particolare i famosi terreni gessosi (albariza). In Spagna, molti esperti vedono in questo vino il futuro di Jerez

