



Pandorga Tintilla de Rota 2021

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 12.00

Il naso rivela un'intensa frutta rossa. Frutti di bosco, prugna, pera al vino rosso e composta di fragole. Un naso molto interessante, in quanto il vino profuma solo di frutti rossi, ma qui copre lo spettro completo. Dolce e oleoso al palato. Tuttavia, questo è bilanciato da una grande freschezza e da un'acidità di supporto. Il finale è di lunga durata e mostra ancora una volta questo equilibrio tra dolce e acido.

Produttore	Ramiro Ibañez
Categoria	Vino dolce
Paese	Spagna
Regione	Jerez/Sherry DO
Sottoregione	Vino de la Tierra de Cádiz
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	10.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Tintilla de Rota
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318321
Adatto a	Formaggi, Dessert



Vinificazione

Il Pandorga Tintilla de Rota è prodotta con uve appassite al sole. Quando l'acqua dell'uva evapora, la concentrazione di zucchero aumenta. Le uve sono state raccolte con una gradazione alcolica potenziale di 11,5 vol. e dopo l'appassimento avevano una gradazione alcolica potenziale di 23,5 vol. Con un contenuto zuccherino così elevato, i lieviti devono lavorare molto duramente e la fermentazione si è svolta per 27 giorni fino all'arresto naturale con una gradazione alcolica di 10,5% vol. e un contenuto di zucchero residuo di 220 g/l.

Storia

COTA 45 è uno dei nuovi progetti più interessanti della Spagna. Con la linea Pandorga, Ramiro Ibañez produce vini dolci che sono tra i più interessanti di tutta la Spagna.

