UBE Paganilla 2022

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

Bouquet complesso con note speziate e di lievito. Aromi di pasta di pane, mela,

scorza di lime, semi di finocchio ed erbe essiccate. Fresco e sapido al palato,

con note terrose e un finale persistente come tutti i vini della linea UBE.

Produttore	Ramíro Ibañez
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Jerez/Sherry
Sottoregione	Vino de la Tierra de Càdiz
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Palomino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317282
Adatto a	Tapas, Pesce, Cucina giapponese, Piatti leggeri
Valutazioni	Jancis Robinson 17/20

Vinificazione

Cota 45 effettua una pressatura di uve intere, che è delicata e produce 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 9 mesi nelle stesse botti. Durante questo periodo si forma un sottile strato di lievito, chiamato flor. Lo strato di flor protegge il vino dall'ossidazione e ne modella significativamente il sapore.

Terroir

La località di Pago de Paganilla è relativamente piccola. Le viti di questo vino

provengono da due appezzamenti di terreno albariza di tipo diverso, in uno dei quali si ritrova la cosiddetta tosca de barajuelas. Questo tipo di albariza mostra una stratificazione orizzontale e presenta un elevato contenuto di fossili marini. Le radici delle viti si aprono a fatica un varco nel terreno per consentire la crescita delle piante. I vini prodotti su questi suoli sono concentrati, terrosi

e potenti. Nell'altro lotto le viti crescono su un terreno di tosca cerrada. Questo tipo di albariza si distingue per la caratteristica durezza, simile a quella del cemento, che conferisce ai vini robustezza e rotondità.

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