La Serra Blanc 2020

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Giallo dorato pallido. Intensi aromi di agrumi maturi, melone e delicate note floreali. Al palato è ampio e succoso, con un'acidità equilibrata e una freschezza minerale che rende questo vino un compagno da tavola ideale.

Produttore	Herència Altés
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Terra Alta
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	9° - 11°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Garnacha Blanca
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	319452
Adatto a	Pesce, Pollame, Verdure
Valutazioni	Tim Atkin MW 94/100

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con cura in vigna e poi di nuovo in cantina. La fermentazione avviene in vasche di cemento dove il vino rimane per 3 mesi. Durante questo periodo, le fecce fini vengono rimescolate più volte, il che conferisce al vino una consistenza cremosa in bocca. Il vino viene poi affinato per 17 mesi in una botte da 2500 l di rovere austriaco. Questo è stato realizzato da Franz Stockinger, le cui botti sono tra le più ricercate al mondo.

Terroir

Le uve provengono dal vigneto singolo La Serra. Si trova su un altopiano ad un'altitudine di 450 metri sul livello del mare ed è fortemente influenzato dal vento prevalente. Questo garantisce una buona ventilazione, che favorisce la maturazione delle uve e offre buone condizioni per la viticoltura biologica. Le viti hanno più di 100 anni e producono una resa estremamente ridotta di 700 grammi di uva per vite. Il risultato è un vino molto concentrato che trasporta questo terroir unico nella bottiglia.

Storia

Quando ha acquistato i vigneti di suo padre nel 2010, per la giovane viticoltrice Núria Altés si è avverato un sogno d'infanzia. Da allora, con l'aiuto del marito Rafael De Haan e dell'enologo francese Claude Gros, produce eccellenti vini cru con gli antichi vitigni di famiglia.