Agostado Palo Cortado 2020

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Il Palo Cortado Agostado combina gli aromi dell'invecchiamento sotto il lievito flor con le note dell'invecchiamento ossidativo dopo il ritiro del flor. Al naso, aromi di mela, camomilla, mandorle affumicate e gusci di cozze, abbinati a nocciola, tostatura e mela essiccata. Inizialmente rotondo e cremoso al palato. Al contrario, un lato speziato si sviluppa lentamente, conferendo al vino una grande tensione. Il lungo finale ricorda il limone salato e la mela essiccata.

Produttore	Ramíro Ibañez
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Jerez/Sherry
Sottoregione	Vino de la Tierra de Càdiz
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Perruno, Uva Rey, Palomino Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319952
Adatto a	Tapas, Pesce, Cucina giapponese, Piatti leggeri

Vinificazione

L'Agostado Palo Cortado è prodotto secondo lo stesso metodo con cui si producevano i vini ossidativi a Jerez nel XIX secolo. Le uve vengono fatte appassire al sole e poi fermentate con lieviti ambientali in botti da 500 litri chiamate botas. Segue un periodo di invecchiamento di tre anni nelle stesse botti. Durante questo periodo, il vino sviluppa uno strato di lievito chiamato flor, che inizialmente protegge il vino dall'ossidazione. Tuttavia, il flor si ritira di nuovo e il vino matura ossidativamente.

Storia

COTA 45 è uno dei nuovi progetti più interessanti della Spagna. Con la linea Agostado, Ramiro Ibañez produce vini a maturazione ossidativa, come si producevano ancora nel XIX secolo. A differenza degli sherry convenzionali, i vini non sono fortificati. Dal 2022, tali vini potranno nuovamente essere imbottigliati con la denominazione di origine protetta DO Jerez, uno sviluppo al quale Ramiro ha partecipato in modo significativo.