



Branco de Sta. Cruz 2021

CHF 34.00 | 10 cl = CHF 4.53

Il Branco de Santa Cruz si presenta con un colore limpido e brillante e con un bouquet espressivo di agrumi, fiori bianchi e delicate note erbacee. Al palato è fresco e preciso, con un'acidità vivace e una texture elegante leggermente cremosa. Il finale lungo ed equilibrato sottolinea il suo stile autentico e legato al territorio.

Produttore	Telmo Rodríguez
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Valdeorras
Classificazione	DO
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Godello, Treixadura, Doña Blanca, Palomino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319441
Adatto a	Pollame, Piatti vegetariani, Pesce
Valutazioni	Robert Parker 93/100

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con grande cura. La fermentazione avviene con lieviti indigeni per preservare il carattere autentico dell'origine. L'affinamento dura circa dieci mesi in botti e foudre di diverse dimensioni, conferendo al vino maggiore complessità e una struttura fine ed equilibrata.

Terroir

I vigneti si trovano su terrazze lungo i pendii della valle del Bibei, tra i 400 e i 600 metri di altitudine. I suoli sono principalmente granitici, poco profondi, acidi e poveri, fattori che favoriscono rese basse. Il clima influenzato dall'Atlantico e le esposizioni dei vigneti permettono una maturazione lenta delle uve e donano al vino freschezza, precisione ed espressività.

Storia





Il Branco de Santa Cruz fa parte dei progetti di Telmo Rodríguez, dedicati alla riscoperta dei paesaggi vitivinicoli tradizionali e dei vitigni autoctoni della penisola iberica. Il vino proviene da diverse piccole parcelle attorno al villaggio di Santa Cruz, nella regione di Valdeorras. Con grande rispetto per le tradizioni locali nascono vini autentici di villaggio che riflettono l'origine e la cultura della regione.

