

Bodegas Aqvitania – Aquitania | Rias Baixas DO Albarino Espagne (GALICIA) – 2023

Domaine

Bodegas Aqvitania

Le domaine est né des préoccupations d'un viticulteur de Sanxenxo, un entrepreneur qui a vu le potentiel de l'appellation Rías Baixas (nord-ouest de l'Espagne) et a décidé d'investir dans le secteur viticole. D'une maison avec une petite cave à vin à une entreprise moderne de haute technologie, ils sont maintenant capables de transformer tout le potentiel du raisin albariño en vins les plus délicats.

Vinification

De wijnstokken van dit domein zijn al meer dan vijftientig jaar oud. De oogst gebeurt handmatig waarbij er kleine kratten gebruikt worden met een capaciteit van achttien kilo. Na een strenge selectie en het ontritsen worden de druiven gedurende 24u gekoeld voor een koude prefermentatie. Nadien volgt een fermentatie aan een temperatuur van 16 tot 18 graden. Na afloop van de fermentatie rijpt de wijn nog 2 maanden sur lie waarbij het sediment dagelijks wordt verwijderd (racking). Tot slot wordt de wijn gefilterd en gebotteld.

Informations spécifiques

Decanter 2018: Bronze Medal Concours Mondial de Bruxelles: Silver Medal

Dégustation

Dit is een witte wijn met een lichtgouden kleur. In de neus ervaren we aroma's van rijp fruit en vanille. Lichte kruidigheid in de mond met wat florale aroma's resulteert in een perfect evenwichtige, elegante wijn met een vrij lange finale.

Mets adaptées

Truite | Asperges | Sashimi | Crustacés

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Albariño

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Aromatique frais

