



pdf.fiche.page-title

# Tres Olmos – Lias | Rueda DO | BIO Verdejo Espagne (CASTILLA Y LEON) – 2024

## Domaine

### Tres Olmos

Bodegas Garciarevalo est situé à Valladolid en Espagne et excelle principalement dans la production de vins blancs de Rueda. Ils produisent deux styles: un style mûri au bois et un style purement fruité comme ce Tresolmos Lias. Bien que basé sur le Verdejo indigène, il rappelle les Sauvignon Blancs frais de la Loire.

## Vinification

Ce vin est de fabrication traditionnelle et par conséquent, après fermentation, il mûrit sur ses lies dans des cuves en acier inoxydable jusqu'à après l'hiver, pendant 3 à 5 mois, avec des tonnages quotidiens. De cette façon, le vin a plus de corps. Le vin est ensuite mis en bouteille vers le 15 mars.

## Dégustation

Au nez, groseilles à maquereau, citronnelle et fruit de la passion. En bouche très juteux avec des notes de Granny Smith et de citron vert. Ce vin reste sur ses lies pendant 5 mois, ce qui le rend très vif et croustillant. Idéal à l'apéritif mais avec suffisamment de corps pour servir des plats de poisson légers, des salades. Grâce à sa touche légèrement amère en finale, il peut parfaitement accompagner les asperges.

## Mets adaptées

Moules | Poisson | Asperges | Salades - été | Anchois

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Verdejo (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 7-8°

Profil de goût: Aromatique frais

