ACQUISTATO IL .....

"La Liebre y la Tortuga" Albariño DO Rias Baixas 2021 2021

Divertente bianco galiziano

La liebre y la tortuga, ossia la lepre e la tartaruga, non è solo una famosa favola per bambini ma anche un bel bianco aromatico prodotto a partire dal 100% di uve Albariño provenienti dai migliori vigneti della regione dii Condado. Ci troviamo in Galizia, nell'estremo Nord della penisola iberica, pochi chilometri dalla costa atlantica. In questo caso siamo nella parte più interna della DO Rías Baixas, con un clima moderatamente più caldo rispetto a quello che si trova sulla costa. Il terreno è composto da granito e ardesia che permettono la piena maturazione delle uve. Questa vengono raccolte a mano al mattino per preservare al massimo aromaticità e freschezza. Il mosto viene fatto fermentare utilizzando lieviti che ne esaltano gli aromi varietali primari e successivamente viene stabilizzato a freddo e filtrato. La liebre y la tortuga si presenta nel bicchiere con il classico colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. È un vino rinfrescante e piacevolmente fruttato. In bocca rivela una bellissima acidità e un'intensa aromaticità. Crudi di pesce, ostriche e frutti di mare sono gli abbinamenti naturali per questo divertente bianco galiziano.

Realtà nuova e innovativa al tempo stesso, Fento Wines è una cantina spagnola nata nel 2012. Un'azienda in cui la viticoltura naturale si sposa alla perfezione con le nuove tecniche enologiche, dando vita a prodotti di grande personalità e caratterizzati da una cifra stilistica ben precisa. Quindi la raccolta delle uve a perfetta maturazione viene effettuata a mano, con la selezione dei grappoli sulla pianta. Poi, in cantina, tutti i processi di trasformazione, dalla fermentazione alcolica in avanti, avvengono in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata. Fento Wines si trova in Galizia, Nord della Spagna, e questo fa sì che nel tempo la cantina si sia specializzata soprattutto nella lavorazione di uve autoctone, per la produzione di bianchi DO Rias Baixas. Tra le varietà bianche, oltre all'Albariño, anche il Treixadura, il Loureiro, il Godello e il Torrontés. Tra i rossi, Suson, Espadeiro e Pedral.

La Vigna

Terreno	prevalentemente composto da granito e ardesia
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Spagna
Uve	100 % Albariño
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La liebre y la tortuga è prodotto con le uve dei migliori vigneti di Condado. Le uve vengono raccolte al mattino per preservare al massimo aromaticità e freschezza. Il mosto viene fatto fermentare utilizzando lieviti che ne esaltano gli aromi varietali primari, successivamente viene stabilizzato a freddo e filtrato. Prende il nome dal fiume Tea, affluente del principale fiume della Galizia, il Miño. Situato in una zona montuosa lungo il Miño, è la seconda sottozona più grande della D.O. la più interna la più calda e la più secca, con una temperatura media di 15º, ma che può raggiungere anche i 40º in estate.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riessi verdognoli. Luminoso, radioso e chiaro. È un vino rinfrescante, come addentare una mela matura e succosa. Ha una bellissima acidità che risveglia il palato. È un vino fruttato di grande intensità aromatica. Al naso ricorda gli agrumi con note di nocchio e frutto della passione. Al palato è fruttato ma fresco, con un carattere vegetale intenso ed esotico. Retrogusto sapido e fresco.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821