

La Osa, Galice, Espagne
Polar 2018
DO Rias Baixas



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl
Collaboration avec Rodrigo Méndez



Cépages

100 % Albarino



Terroir

Localisation: Val do Salnes
Type de sol: granite et sable
Altitude: 100 m
Vignes de 40 à 60 ans
Superficie: 4 ha



Viticulture

Vigne taillée en Pergola (Parral) supportée par des pieux en granite et des barres horizontales en métal afin de la protéger de l'humidité des maladies y étant afférentes
Vendanges manuelles



Vinification

Tri des raisins
Eraflage complet
Fermentation en cuves inox pendant 15 jours (levures indigènes)
Court élevage sur lies fines
Double filtration
Ajout de 15 % de vin de l'année précédente élevé en foudres avant mise en bouteilles



Service

9 à 11° C



Garde

1 à 4 ans



Accord

Crustacés et fruits de mer
Poissons
Charcuteries



Dégustation

Ce vin offre un beau bouquet aromatique avec des notes de fruits comme la pomme verte et la nectarine ainsi que de fleurs blanches mêlés à des arômes salins. En bouche, la texture est relativement riche et onctueuse avec des notes de fruits jaunes, chèvrefeuille et de zeste de citron.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE