1890 FINCA MANZANOS TEMPRANILLO 2025 BLANC



Vins d'ailleurs Pays Espagne

1890 Finca Manzanos Tempranillo Blanco est un vin blanc issu du cépage Tempranillo Blanco, cultivé dans un vignoble de la propriété situé près de Ribafrecha, à 700 mètres d'altitude. Vendangé dans la seconde quinzaine de septembre, il fermente à température contrôlée puis termine sa fermentation en barriques, avec des bâtonnages sur lies deux fois par semaine, et vieillit 6 mois en barriques de chêne français et américain. Robe jaune citron très brillante ; nez expressif d'agrumes frais et de fleurs blanches sur un fond légèrement tropical, avec d'élégantes notes toastées. En bouche, un vin frais, structuré, très équilibré et long, doté de grandes qualités pour vieillir en bouteille. Parfait avec pâtes, salades et fruits de mer. Médaille d'or Berliner Wine Trophy 2021.

Accords mets et vins

Pâtes, salades et fruits de mer

Détails

Caractéristiques

Terroir : Raisins issus du vignoble de la propriété situé près de Ribafrecha, à 700 mètres d'altitude.
Cépage : 100 % Tempranillo Blanco
Vendange : Vendange dans la seconde quinzaine de septembre.
Viticulture : Vignes de 15 ans, vignoble d'altitude - parcelle à 812 m d'altitude
Vinification : À la cave, fermentation alcoolique à température contrôlée. Après le démarrage, le vin est transféré en barriques pour y poursuivre la fermentation ; une fois celle-ci terminée, bâtonnage sur lies deux fois par semaine.
Elevage : 6 mois en barriques de chêne français et américain.

Dégustation

Robe : Jaune citron très brillant.
Nez : Nez expressif, avec des notes fraîches d'agrumes et de fleurs blanches sur un fond légèrement tropical, très bien intégré à d'élégantes nuances toastées.
Bouche : En bouche, il est frais, avec une certaine structure, très équilibré et long.
Finale : Longue et agréable.
Garde : Vin doté de grandes qualités pour vieillir en bouteille.
Température de service : 7-8°C

Plaisirs du vin
Cahors