



UBE el Carrascal 2019

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Les arômes au nez sont plutôt discrets au départ, mais très complexes. On remarque clairement l'influence de la levure Flor, alors que le fruit est discret. Notes de pomme verte et de citron, ainsi que de pâte à pain, d'amandes fumées, de camomille, de coquille d'huitre et d'olives vertes. La bouche est droite avec une acidité tendue qui vibre en bouche. Le vin est salé et même un peu piquant au toucher. Une expérience gustative absolument unique. La finale est très longue, salée et le vin garde son incroyable tension extrêmement longtemps.

Producteur	Ramiro Ibañez
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Jerez/xérès DO
Sous-région	Vino de la Tierra de Cádiz
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Palomino Fino, Palomino de Jerez, Palomino Pelusón, Listán Gacho
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317919
Accord mets et vins	Plats légers, Cuisine japonaise, Poisson, Tapas



Vinification

Cota 45 presse des raisins entiers, ce qui est doux et donne un moût très clair et propre. La fermentation a lieu dans des fûts de sherry Manzanilla usagés sans contrôle de température. Le vin est ensuite élevé pendant 28 mois dans les mêmes fûts. Pendant plusieurs mois, une fine couche de levure appelée "flor" se forme. Cette couche protège le vin de l'oxydation et influence considérablement le goût du vin.

Terroir





Les raisins proviennent d'une parcelle unique appelée las Vegas, située dans l'un des vignobles les plus prestigieux de la région, appelé el Carrascal. Cette parcelle unique a été plantée en 1903 avec de vieux clones de palomino et est orientée à l'ouest vers la mer. Les vignes poussent ici sur des sols dits de Lentejuela, qui se caractérisent par une forte proportion de craie pure et apportent beaucoup d'élégance et de finesse au vin. En raison de la proximité de la mer, il règne ici un microclimat relativement frais et humide qui est parfaitement adapté aux sols et qui contribue également à ce que les vins issus de ce terroir soient particulièrement délicats et élégants.

Histoire

COTA 45 est l'un des nouveaux projets les plus en vue d'Espagne. A Jerez, ils produisent des vins tranquilles dans la gamme UBE, selon la même méthode que celle employée dans cette région à la fin du XIX^e siècle. Comparés aux xérès traditionnels, ces vins ne sont pas enrichis. Le fondateur, Ramiro Ibañez, est convaincu que c'est ce type de vin qui est le plus à même de mettre en valeur le terroir unique de cette région, notamment son célèbre sol crayeux (albarizas). Bon nombre d'experts en Espagne sont d'avis que l'avenir de Jerez

appartient à ce type de vin.

