



UBE Caserío de Miraflores Alta 2023

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 4.33

Le nez est discret et montre au début surtout des notes maritimes comme la coquille d'huître et la brise marine. S'y ajoutent un fruité discret avec de la pomme verte et des abricots et pêches à peine mûrs, ainsi qu'une dimension florale avec des nuances de camomille et de thé blanc. En bouche, il est mince et rafraîchissant. Le vin est léger comme une plume et pourtant il semble musclé. Il présente une texture très crayeuse et une grande droiture avec une acidité que l'on ne peut décrire que comme électrique. Linéaire et austère en fin de bouche, elle reste longtemps sur le palais et laisse une sensation vibrante en bouche.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Ramíro Ibañez |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Espagne |
| Région | Jerez/xérès DO |
| Sous-région | Vino de la Tierra de Cádiz |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2029 |
| Cépages | Palomino Fino |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320986 |
| 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 9 mois dans les mêmes fûts. Pendant cette période, une fine couche de levure appelée "flor" se forme. Cette couche protège le vin de l'oxydation et influence considérablement son goût.





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.

