



UBE Maina 2019

L'UBE Maina est plus ouvert au nez que son homologue l'UBE Carrascal, ce qui montre la différence des sols uniques d'Albariza. Outre le fruit expressif, le vin montre surtout une forte influence de l'élevage sous la levure de Flor, qui lui confère une forte sapidité. Des notes de pomme, de pamplemousse et de citron s'associent aux amandes, à l'asphalte mouillé et à la pâte à pain. La bouche est pleine et ronde avec une acidité bien intégrée. Un jeu très intéressant en bouche, le vin étant à la fois crémeux et élané. Des notes salées complètent la longue finale.

Producteur	Ramiro Ibañez
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
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
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318019
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 26 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





Le vignoble Pago de Maína se trouve dans la zone de Sanlúcar de Barrameda qui est la plus éloignée de la côte atlantique. La distance à l'océan est ici de 15 km, ce qui se traduit déjà par un microclimat plus sec et des sols plus compacts. Les raisins de l'UBE Maína proviennent d'un vignoble isolé de 1,7 ha appelé la Charanga, qui a été planté il y a 38 ans. Le sol d'Albariza correspond au type Tosca de Barajuelas. Ce type de sol crayeux présente une stratification horizontale et une forte proportion de fossiles marins. Les racines des vignes doivent travailler dur dans ce sol pour que la plante puisse se développer. Les vins issus de ces sols sont concentrés, terreux et puissants.

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.

