



Cota 45 Collección Miraflores Alta 2022

En plus de sa ligne principale 'UBE', Cota 45 présente un nouveau projet qui tient beaucoup à cœur à Ramiro et qui lui trottait dans la tête depuis 7 ans déjà. Il s'agit d'une collection de trois vins issus de trois vignobles différents et historiquement très importants au sein du Pago de Miraflores Alta. Une occasion unique d'en apprendre plus sur Miraflores, que l'on peut sans aucun doute considérer comme la zone la plus importante de Sanlúcar de Barrameda.

Le coffret contient les 3 vins suivants:

Caserío de Miraflores Alta : l'un des plus importants vignobles et, selon Ramiro, l'origine de l'un des manzanilla sheries les plus impressionnants de l'histoire de Sanlúcar. Le terroir s'exprime par une sapidité exceptionnelle.

Miraflores del Pino : Un vignoble mythique en bordure de Caserío de Miraflores Alta, planté en 1956. Les vins présentent un équilibre remarquable.

Miraflores de San Rafael : Ce vignoble est situé à l'extrémité nord de Miraflores Alta. On y trouve des sols albariza très purs de type Lustrillo.

Producteur	Ramiro Ibañez
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Cádiz
Millésime	2022
Format	225 cl
Alcool	12.0 %
Numéro d'article	319112





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.

