



As Caborcas 2018

CHF 56.00 | 10 cl = CHF 7.47

Rosso rubino chiaro. Al naso è speziato, con un delicato aroma di frutti rossi e una mineralità salina. Al palato è pulito, fresco, fruttato e minerale. Ricorda vagamente i vini della Loira. Finale floreale rinfrescante. Un vero e proprio arricchimento per il mondo enologico spagnolo!

Produttore	Telmo Rodríguez
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Valdeorras
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Mencía, Merenzao, Brecellao, Sousón, Godello, Grenache
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	6910018
Adatto a	Pollame, Arrostiti, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 96/100



Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di acciaio e piccole botti in legno segue l'affinamento in foudre.

Terroir





As Caborcas è un antico vigneto singolo in cui le viti sono coltivate secondo l'antica tradizione della coplantazione, cioè diverse varietà nello stesso vigneto. Si tratta di un vigneto spettacolare con pendii ripidi e terrazzati. Poiché Caborcas è esposto a nord-ovest e sul lato opposto della valle, alla stessa altitudine, si trova il vigneto Falcoeira a Capilla, esposto a sud-ovest, il confronto tra questi due vini è ogni anno estremamente stimolante.

Storia

Nel 2002, Telmo Rodriguez e il suo socio Pablo Eguzkiza si sono stabiliti nella regione galiziana di Valdeorras, attratti dal terroir unico con il suo clima atlantico fresco e i terreni di granito e ardesia.

