



UBE el Reventón 2022

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

Al naso, note di pietra focaia, terracotta, mandorle affumicate, brioche, scorze di lime e mela verde. Rotondo e succoso al palato, corposo e con un'ottima freschezza. Il finale è persistente e sapido.

Produttore	Ramíro Ibañez
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Cádiz
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Palomino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317292
Adatto a	Piatti leggeri, Cucina giapponese, Pesce, Tapas



Vinificazione

Cota 45 effettua una pressatura di uve intere, che è delicata e produce un mosto molto chiaro e pulito. La fermentazione avviene in botti di sherry Manzanilla usate senza controllo della temperatura. Il vino viene poi affinato per 9 mesi nelle stesse botti. Durante questo periodo si forma un sottile strato di lievito, chiamato flor. Lo strato di flor protegge il vino dall'ossidazione e ne modella significativamente il sapore.

Terroir





La località di Pago de el Reventón, in prossimità del fiume Guadalquivir, presenta una pendenza relativamente pronunciata per una regione altrimenti pianeggiante. Le viti di questo

vino provengono da un unico appezzamento e crescono su terreni

di tosca cerrada di altissima qualità. Questo tipo di suolo, molto duro e simile al cemento, produce vini di grande potenza e rotondità.

Storia

COTA 45 è uno dei nuovi progetti più interessanti in Spagna. La linea UBE si incentra sulla produzione di vini fermi a Jerez, proprio come avveniva in questa zona fino alla fine del XIX secolo. Rispetto agli sherry tradizionali, questi vini non sono fortificati. Il fondatore Ramiro Ibañez è convinto che questo tipo di vino sia l'ideale per valorizzare le caratteristiche del terroir unico di questa zona, in particolare i famosi terreni gessosi (albariza). In Spagna, molti esperti vedono in questo vino il futuro di Jerez

