



UBE Maina 2019

L'UBE Maina è più aperto al naso rispetto alla sua controparte UBE Carrascal, il che dimostra la differenza dei terreni unici di Albariza. Oltre al frutto espressivo, il vino mostra anche una forte influenza della maturazione sotto il lievito flor, che gli conferisce una forte speziatura. Le note di mela, pompelmo e limone si abbinano a mandorle, asfalto bagnato e pasta di pane. Pieno e rotondo al palato, con una grande acidità integrata. Un gioco molto interessante al palato, dove il vino sembra cremoso e sottile allo stesso tempo. I sentori salati completano il lungo finale.

Produttore	Ramiro Ibañez
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Cádiz
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Palomino Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318019
Adatto a	Piatti leggeri, Cucina giapponese, Pesce, Tapas



Vinificazione

Cota 45 pressa le uve intere, in modo delicato e producendo 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 26 mesi nelle stesse botti. Per diversi mesi si forma un sottile strato di lievito, chiamato flor. Lo strato florido protegge il vino dall'ossidazione e ne modella in modo significativo il sapore.

Terroir





Il vigneto Pago de Maína si trova nella zona di Sanlúcar de Barrameda, la più lontana dalla costa atlantica. La distanza dall'oceano qui è di 15 km, il che si esprime già in un microclima più secco e in terreni più compatti. Le uve dell'UBE Maína provengono da un vigneto singolo di 1,7 ettari chiamato la Charanga, piantato 38 anni fa. Il terreno di Albariza è di tipo Tosca de Barajuelas. Questo tipo di terreno gessoso presenta una stratificazione orizzontale e un'alta percentuale di fossili marini. Le radici delle viti devono lavorare duramente in questo terreno affinché la pianta possa crescere. I vini provenienti da questi terreni sono concentrati, terrosi e potenti.

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

