



UBE Miraflores 2022

L'aroma è complesso e si riconosce immediatamente l'influenza del lievito. Note di pasta di pane, mele, mandorle affumicate e citronella. Al palato, il Miraflores sorprende con una freschezza inconsueta per i vini di Jerez. Il finale è molto persistente e sapido. Un'esperienza di beva unica, poiché il vino, nonostante la sua acidità relativamente bassa, sprigiona una freschezza e una vivacità insospettate.

Produttore	Ramíro Ibañez
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Cádiz
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Palomino Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317272
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 Miraflores, una delle più famose di Sanlúcar de Barrameda, si divide in Miraflores Alta e Miraflores Baja. Le uve di questo vino provengono da cinque appezzamenti diversi, di cui tre a Miraflores Alta e due a Miraflores Baja. A Miraflores Alta, le viti crescono sui cosiddetti terreni lentejuelas e lustrillo. Il lustrillo si distingue per il suo caratteristico colore rossastro, indice di un maggiore contenuto di ferro, mentre il lentejuelas, che presenta percentuali superiori di gesso puro e sabbia, dà vini molto eleganti e raffinati. A Miraflores Baja, le viti crescono sui cosiddetti terreni di Tosca Cerrada, molto duri e quasi simili al cemento, che conferiscono ai vini grande struttura e forza.

Le viti hanno dagli 80 ai 90 anni.

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

