

MONTE ALINA

RUEDA - VERDEJO

BLANC SEC FRAIS & FRUITÉ



PROFIL :

C'est un des domaines historiques de la D.O. Rueda, créé en 1941, dans une région dont la tradition vitivinicole remonte au XIIème siècle. Il fut un temps propriété de l'Eglise mais changea de mains en 1974 pour devenir une propriété familiale. C'est en 1980 que l'appellation Rueda a été reconnue avec le cépage Verdejo en étendard. Ce vignoble de Castilla & Léon a explosé ces dernières années, et a déjà conquis de nombreux pays dans le monde. Pendant ce temps, chez Alvarez & Diez les fils ont repris le flambeau et élaborent actuellement des vins modernes, nerveux, très aromatiques, mettant en valeur cette fraîcheur caractéristique des blancs de cette appellation.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Verdejo
- Climat : un climat continental à forte amplitude thermique.
- Terroir : des parcelles situées en altitude sur des sols sablo-limoneux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins bénéficient d'une macération à froid de plus de huit heures avant une fermentation en acier inoxydable, pendant 15 jours. Le vin est ensuite clarifié et stabilisé avant l'embouteillage.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Cette cuvée exprime à merveille ce que peut être l'excellence d'un Rueda, elle a tout : les parfums intenses des fruits jaunes et d'agrumes, les arômes floraux d'aubépine, une acidité tonique et une bonne structure.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : des sushis et makis de thon et saumon, une friture de poissons, des calamars frits, un poulet thaï au curry vert maison et lait de coco...