

El Oso y la Alemana blanco 2022 Màquina & Tabla - 75 cl.

Ce vin blanc est né après un voyage du propriétaire, Oriol en Allemagne pour assister à un concert. En revenant de là, il a voulu créer ce blanc idéal à apprécier lors d'un concert, d'un pique-nique ou entre amis. C'est ainsi qu'est né El Oso y la Alemana, un Toro blanc intense et savoureux avec beaucoup de caractère.



Vinification

Ce vin blanc est issu de vieux vignobles, des villages de Villaester, Morales de Toro et Pego (DO Toro). Les vignes sont plantées sur des sols alluviaux recouverts de sable et de gravier. Apres une longue fermentation et un pressurage doux, la cuvée est élevée durant 4 mois en fûts de chêne français de 500 litres.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024 Optimum: 2024-2025 A boire jusqu'à : 2028



Servir 10 degrés



Analyse des essais

De couleur jaune paille pale, le nez s'ouvre sur des notes florales, puis évolue a l'aération vers le fruité du Verdejo. Bois extrêmement discret. La bouche est assez riche, avec une texture onctueuse et des notes légerement oxydatives. Un vin différent et unique.



Style de vin: Continental puissant et minéral







Domaine viticole: Màquina & Tabla



Description domaine

Máquina & Tabla est le petit projet d'un jeune couple, Oriol Illa et Susana Pastor, qui travaillent de vieilles vignes un peu partout en Castille-Léon. Les étiquettes renvoient à la lutte entre la nature et la culture. La nature sauvage, symbole de liberté, mais aussi soumise à des cycles avec au bout, la mort. La culture, le facteur humain qui modèle le paysage, l'encépagement, le choix du moment de récolte, la vinification, l'élevage. Toutes ces interventions humaines doivent se faire le plus discrètes possibles pour que le vin reflète bien son origine; Máquina, la machine, se rapporte au facteur humain, et 'Tabla', un morceau de bois, à la nature.