

Rofe Tinto 2023 Puro Rofe - 75 cl.

Le Puro Rofe Tinto est un assemblage de différents terroirs de Lanzarote. Cependant, le fil conducteur est toujours le sous-sol constitué du sable volcanique noir typique appelé "rofe".



Vinification

Il s'agit d'un assemblage des différents villages et terroirs de Lanzarote, qui se reflètent également dans le Rofes blanc : Masdache est le principal. Vendanges manuelles puis fermentation sur cuves inox et foudres ouverts de 500 litres. Puis maturation partielle de 6 mois sur de grands foudres en bois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Optimum : 2025-2027
A boire jusqu'à : 2030



Servir

Toujours décanter pour que la réduction s'estompe. Verser dans un grand verre.



Analyse des essais

Au nez, les notes volcaniques et réductrices typiques. Bonne valse pour que les arômes s'expriment pleinement. Beaucoup de fruits rouges avec le nez typique "solfer-volcan" dans un assemblage original. La bouche est légère et élégante avec une belle minéralité. Le top de la complexité !



Style de vin:

Atlantique, volcanique et minéral



Assemblée

Listán Negro



Région:

Canarias



Appellation:

D.O. Lanzarote



Domaine viticole:

Puro Rofe



Biologique

Description domaine

Lanzarote semble avoir tout pour séduire l'amateur de vin: des vieux cépages autochtones qui poussent sur des sols de lave, avec des influences atlantiques. Et pourtant, à notre grande frustration, jusqu'à présent, nous n'y avons dégusté que des vins plutôt banals. C'était aussi l'impression de Rayco Fernández, un distributeur établi sur la Grande Canarie, alors avec quelques compères qui partageaient les mêmes idées, il a décidé de faire de vrais vins de terroir à Lanzarote. Et qu'après plus de 25 ans à déguster des vins de toutes les régions d'Espagne, ces vins soient parvenus à nous surprendre, montre déjà à quel point ils sont l'expression d'un terroir extrême.