

Dolç Adrià 2016 Albet i Noya - 50 cl.

Dolç Adrià est nommé d'après le prénom du neveu de Josep Maria Albet (comme Reserva Marti est nommé d'après son fils aîné).



Vinification

C'est un vin doux naturel, produit à partir de raisins vendangés tardivement (décembre). Le rendement par cep est de 300gr. Macération: 6 mois. Elevage : deux ans en fûts de chene français et américains. Pas de clarification ni de stabilisation. Production limitée, le vin n'est produit que les années ou le climat le permet.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2018
Meilleur moment : 2023-2028
A boire jusqu'à : 2030



Servir

A 14°, dans un verre large.



Analyse des essais

Vin doux dont le sucre résiduel provient du raisin surmaturé (pas de passerillage mais mutage lorsque le taux d'alcool et le niveau de sucre désirés sont atteints). Texture succulente et riche, caractère vineux, les tannins sont fondus dans la masse fruitée, belle longueur.

Description domaine

Une des grands success-stories du paysage viticole espagnol. Ce pionnier des vins bio est devenu un des domaines les plus importants de Catalogne. A noter sa gamme particulièrement bien équilibrée, qui comporte non seulement des vins de prestige mais aussi d'excellents mousseux.



Style de vin:

Rouge doux, léger



Assemblée

Garnatxa (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Albet i Noya



Biologique