

Viñátigo Gual 2022

Viñátigo - 75 cl.

Avec ce projet, Jesús Méndez entend faire revivre les vieux cépages locaux des Canaries, en voie de disparition. Tous ses vins sont produits en quantités très limitées.



Vinification

Un an en cuves inox, fermentation à basse température.



Potentiel de stockage

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



Servir

12°C dans un grand verre, pour bien aérer le vin.



Analyse des essais

Jaune pâle dans sa jeunesse. Nez de fruits blancs à noyau, d'ananas, de melon: quelques notes florales et une pointe de douceur. La bouche est plus sèche, plus acide aussi, bien que le milieu de bouche soit assez gras. Retour des arômes en finale, empreinte de minéralité.

Description domaine

Les anciens cépages des Canaries, revisités par une petite bodega familiale à la pointe de la technologie.



Style de vin:

Atlantique, volcanique et minéral



Assemblée

Gual (100%)



Région:

Canarias



Appellation:

D.O. Ycoden-Daute-Isora



Domaine viticole:

Viñátigo



Biologique