

Leirana, Luísa Lázaro 2019 Forjas del Salnés - 75 cl.

Ceci est seulement le deuxième millésime produit depuis 2005. La production est de 2.500 bouteilles.



Vinification

Cet Albariño a été élevé pour moitié en inox et pour moitié en vieux foudres pendant 6 mois. Puis, après ces 6 mois, le tout est élevé à nouveau en cuve inox plus de 3 ans jusqu'à la mise, en 2017.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024
Optimum: 2026-2030
A boire jusqu'à: 2034



Servir

Servir frais dans un grand verre à Bourgogne.



Analyse des essais

La robe jaune pâle étincelante de cet Albariño d'année froide (2013) habille un vin tout en tension, en fraîcheur et en minéralité.

Description domaine

Un des plus petits domaine viticoles des Rias Baixas, mais aussi un des plus connus des connaisseurs. La génération actuelle, avec Rodri à la barre, élabore depuis 2005 de superbes blancs mais aussi et surtout des rouges à l'accent atlantique (et galicien) bien marqué. Ici, on travaille entièrement en bio, et avec un minimum d'intervention. Attention, vins d'initiés!



Style de vin:

Atlantique, frais et gastronomique



Assemblée

Albariño (100%)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Rias Baixas



Domaine viticole:

Forjas del Salnés



Biologique