

La Milana 2019 Albet i Noya - 75 cl.

Au fil des années, Albet i Noya n'a fait qu'élargir sa gamme de vins rouges. Une des dernières cuvées en date, La Milana – premier millésime en 2005 - en est la synthèse. Le vin a pris le nom de l'épouse de Monsieur Milan à qui Albet i Noya a repris finca et vignoble. C'était toujours Madame Milana qui s'en occupait ! La production de ce vin est de l'ordre de 19.900 bouteilles.



Vinification

Elevage de 13 mois en fûts de chêne français neufs de 2 ou 3 ans.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023
Optimum: 2026-2028
A boire jusqu'à: 2030



Servir

Passer en carafe et servir dans un grand verre.



Analyse des essais

D'un rouge profond aux reflets de jeunesse. Vin charnu mais sec qui présente une touche vanillée et des notes légèrement grillées ; au deuxième nez se développent complexité et vinosité. Un vin puissant qui a de la structure, de la tension. Vin méridional avec une touche bordelaise.

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:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Caladoc (55%), Merlot (40%),
Tempranillo (5%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Albet i Noya



Biologique