

5Varietales 2023 Abel Mendoza - 75 cl.

Vieilles vignes de 50 ans, 2.500 bouteilles. Le blanc haut de gamme d'Abel Mendoza. Le mariage parfait de 5 cépages blancs: Viura (alias Macabeu), Malvoisie, Tempranillo Blanc, Torrontés et Grenache blanc.



Vinification

L'assemblage change en fonction de l'année, afin de donner plus de profondeur ou de fraîcheur au vin. Fermentation en barriques de chêne, mais sans malo. 5 à 6 mois sur lies.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2027-2029
A boire jusqu'à : 2033



Servir

Servir frais dans un grand verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Assez boisé au nez dans sa jeunesse. Mais avec les années, tout se fond car la matière est là. La bouche confirme avec un parfait équilibre entre acidité, alcool et fruit. Attaque solide, charpente large, du volume, mais pourtant pas mal de fraîcheur. Long en bouche.

Description domaine

Un des plus petits domaines de la Rioja. Abel s'occupe des vignes et son épouse Maite de la vinification. Un mariage réussi - cette maison est un des joyaux et un des secrets les mieux gardés de la Rioja. Pour Abel, pas d'esbroufe, seul le meilleur suffit. Ses blancs comme ses rouges sont superbes. Le domaine se situe dans la commune de San Vicente de la Sonsierra, dans la Rioja Alta, à la limite de la Rioja Alavesa.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa blanca, Malvasia, Tempranillo Blanco, Torrontés, Viura



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Abel Mendoza



Biologique