

## Sálvora 2023 Forjas del Salnés - 75 cl.

Petit projet parallèle de Rodri Méndez de Forjas del Salnés. Ce vin provient de vignes de 105 ans plantées en pergola. 3 petites parcelles : 1 granitique, 1 sableuse, 1 calcaire.



### Vinification

Tout est récolté manuellement et fermenté dans de vieilles barriques de 600 litres. Seules des levures autochtones sont utilisées et aucune transformation malolactique n'est appliquée.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2025  
Optimum: 2026-2028  
A boire jusqu'à: 2030



### Servir

10°C



### Analyse des essais

Nez très complexe avec une impression minérale. L'attaque est légèrement plus ample que ce à quoi nous sommes habitués avec l'Albariño, mais elle est suivie d'une tension et d'une énergie énormes, d'une acidité étourdissante qui donne au vin une longueur extraordinaire.

### 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 tendu



### Assemblée

Albariño (100%)



### Région:

Galicia



### Appellation:

D.O. Rias Baixas



### Domaine viticole:

Forjas del Salnés



Biologique