

Abel Mendoza Malvasía 2023

Abel Mendoza - 75 cl.

Vieilles vignes de 50 ans, 2.500 bouteilles.



Vinification

Fermentation et élevage pendant 5 mois en fûts français partiellement neufs



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2027-2030
A boire jusqu'à : 2031



Servir

Eviter de le servir trop frais (9° à 10°), passer en carafe. Dans un grand verre.



Analyse des essais

Robe d'un jaune brillant. Aromatique et floral au nez avec une touche boisée. Attaque sèche, fruit savoureux, belle acidité sous-jacente. Le palais dévoile une belle structure: puissance, parfait équilibre, minéralité, belle longueur avec une finale sèche légèrement fumée.

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 minéral



Assemblée

Malvasia (100%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Abel Mendoza



Biologique