

Finca Calvestra 2021 Mustiguillo - 75 cl.

Voici le plus grand blanc de Mustiguillo; mais aussi, et peut-être d'abord, le témoignage du sauvetage du cépage Merseguera. Les raisins sont issus de vieilles vignes conduites en bio, situées à 900m, sous des influences très continentales. Sols calcaires.



Vinification

La Merseguera n'est pas un cépage facile. Il faut bien limiter ses rendements, et bien estimer sa maturité optimale. Elle a aussi besoin d'une certaine fraîcheur dans le vignoble. Vinification classique en fûts, avec levures indigènes. Puis 9 mois d'élevage en barriques bourguignonnes.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Optimum: 2026-2028
A boire jusqu'à : 2032



Servir

Servir frais, entre 10 et 12°C.



Analyse des essais

Jolie robe d'un jaune très frais. Au nez, explosion de fruit blanc à noyau, avec de subtiles touches d'épices et de fleurs exotiques. La bouche est solide, ample et surtout fraîche. Encore beaucoup de potentiel d'avenir.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Merseguera



Région:

Levante



Appellation:

D.O.P. Tierra de Terrerazo



Domaine viticole:

Mustiguillo



Biologique

Description domaine

Mustiguillo est à la base du renouveau du Bobal et de la Merseguera au Levante. Seul dans sa zone de production depuis 2003, le domaine s'est donc affilié à l'association des Vinos de Pago en 2010.