

Reserva Martí 2017 Albet i Noya - 75 cl.

En 1994, après 15 ans de travail sur des vins mono-cépages, est née cette première cuvée d'assemblage. Elle est issue de vignes de 25 ans et plus. Elle porte le nom du fils de Josep Maria Albet i Noya, Martí. Les mains figurant sur l'étiquette d'ailleurs les siennes. Un vin qui vieillit joliment, équilibré, doté de tanins souples, d'une belle acidité et plein de fruit... et d'une grande finesse!



Vinification

24 mois en fûts de chêne français neufs.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023

Optimum: 2029-2032

A boire jusqu'à: 2036



Servir

16°-18°C. Passer en carafe 2 heures avant de servir - dans un grand verre.



Analyse des essais

Robe d'un rouge foncé. Nez intense de fruits rouges et noirs, notes d'épices méditerranéennes, de réglisse, chocolat et girofle. Très bel équilibre en bouche, riche et volumineux avec des tanins ronds et souples, persistant. Vin haut de gamme de grande complexité. Le top de l'appellation.

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 minéral



Assemblée

Cabernet Sauvignon (55%),
Merlot (30%), Syrah (10%),
Tempranillo (5%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Albet i Noya



Biologique



Végétalien