

RESTLOT - Camarolos 2018 Victoria Ordóñez - 75 cl.

Depuis 2016, Victoria Ordóñez élabore également des rouges dans la DO. Sierras de Málaga. Si elle reste bien sûr la reine du PX et du Moscatel de Malaga, ces rouges ont vraiment toute leur place sur nos tables. Ils sont issus de vignobles d'altitude, souvent à proximité immédiate de la ville de Malaga.



Vinification

Les raisins sont récoltés en cagettes de 9kg, qui sont ensuite transportées à dos de mulet jusqu'aux camions de transport réfrigérés qui les acheminent enfin à la bodega. Là, ils sont mis à fermenter en barriques de 600 litres. L'élevage, qui dure de 12 à 14 mois, se fait aussi en barrique.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Optimum: 2027-2030
A boire jusqu'à : 2034



Servir

Nous vous recommandons de passer ce vin en carafe pour bien l'aérer avant de le servir dans un large verre type Bourgogne.



Analyse des essais

Robe grenat. Nez de fruit rouge, de chocolat amer et de violettes. En bouche, une attaque franche et dynamique, avec à la fois beaucoup de fruit de pas mal d'épices, une belle concentration mais aussi beaucoup de croquant. Les tannins sont robustes, comme pouvait le laisser présager l'assemblage, mais équilibrent bien le fruité et l'acidité. La finale aussi est fraîche et raffinée.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Cabernet Sauvignon (60%), Syrah (20%), Tempranillo (20%)



Région:

Andalucía



Appellation:

D.O. Sierras de Málaga



Domaine viticole:

Victoria Ordóñez

Description domaine

Un petit mais ambitieux projet porté par Victoria Ordóñez et son fils Guillermo. Victoria est la fille du pionnier de la distribution des vins José María Ordóñez, de Málaga. Son rêve était de rendre aux vignobles des collines qui entourent Málaga la réputation dont ils jouissaient naguère. Et nous sommes très heureux de constater que c'est en bonne voie...



Biologique