

Flor de Vetus Verdejo 2023 Vetus (Artevino) - 75 cl.



Vetus veut dire interdit, en latin. Les vignes se situent à une altitude allant de 810 à 930 m, dans la zone la plus septentrionale de Rueda (Segoría); on vendange ici environ 3 semaines plus tard qu'ailleurs dans la DO. Quand on met la bouteille au frais, le papillon sur l'étiquette devient bleu (à partir de 8°C)! La production totale est de 35.800 bouteilles.



Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024-2025
A boire jusqu'à : 2026



Servir

8-12°C



Analyse des essais

Robe claire de vin jeune. Très Verdejo au nez - agrumes, notes herbacées et crayeuses, le tout sur un fond exotique très séduisant. La bouche confirme avec des notes acidulées de groseille. Un style bien affuté, une acidité marquée mais juteuse, et une forte minéralisé en finale.

Description domaine

La famille Antón, originaire de Vitoria, possédait déjà un domaine en Rioja. Mais elle a également redonné vie à la Finca Villacreces, en Ribera del Duero, et fondé Vetus, à Toro et Rueda.



Style de vin:

Continental, frais et tendu



Assemblée

Verdejo (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Rueda



Domaine viticole:

Vetus (Artevino)