

Viñátigo Ensamblaje Blanco 2022

Viñátigo - 75 cl.

Jesús Méndez fait revivre les vieux cépages en pied franc des terroirs volcaniques de Canaries, quasi disparus. Cet assemblage de 4 variétés blanches est produit à raison de 800 bouteilles seulement.



Vinification

Fermentation en fûts de chêne de l'Allier, puis élevage sur lies, avec bâtonnage pendant 6 mois. Puis encore quelques mois de vieillissement en cuve inox avant la mise.



Potentiel de stockage

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



Servir

Carafer puis servir à 13°C dans un large verre.



Analyse des essais

Robe dorée, profonde et étincelante. Au nez, des arômes exubérants (toast, noix, puis agrumes), et pas mal de minéralité. Tout cela va crescendo et continue en bouche. D'abord crémeuse, mûre et opulente, celle-ci surprend par un uppercut de fraîcheur. Cette surprise nous vient de la volcanique Tenerife.

Description domaine

Les anciens cépages des Canaries, revisités par une petite bodega familiale à la pointe de la technologie.



Style de vin:

Atlantique, volcanique et minéral



Assemblée

Gual, Listán blanco, Malvasia, Marmajuelo, Vijariego blanco



Région:

Canarias



Appellation:

D.O.P. Islas Canarias - Tenerife



Domaine viticole:

Viñátigo



Biologique