

Coriolis



Variétés: Pansa Blanca, Garnatxa Blanca, Picapoll Blanc

Millésime: 2014

Degré alcoolique: 13%

Type de vin: Blanc sec

Dénomination d'origine: DO Alella



Vignoble: parcelle «La Sentiu», vignoble de 20 ans cultivé en agriculture biologique.

Terrain: Grès granitique (Sauló), orientation sud-est sur des pentes à 35% de dénivelé, à une altitude de 320 m, face à la mer.

Vinification: Vendanges et sélection des raisins à la main. La fermentation se déroule en cuve inox, où elle est en contact avec ses lies pendant 9 mois. Coupage ultérieur des trois variétés et vieillissement minimum de deux ans en bouteille.

Production: 3500 bouteilles de 75 cl.

Note de dégustation:

Intensité moyenne, jaune citron aux reflets verdâtres.

Au nez, il montre des notes d'herbes méditerranéennes (fenouil et romarin) qui reposent sur un fond épicé, et un silex légèrement fumé. En ouverture, le sirop de pêche et l'orellana montrent la partie la plus fruitée du vin, sans perdre les notes minérales en arrière-plan.

En bouche, il est frais et vif, avec un passage en bouche très fluide, nous laissant une finale sèche, avec une amertume légère et élégante qui allonge le souvenir de fruits mûrs.