La Milla

Albariño sobre Lías

APPELLATION D'ORIGINE:	Rías Baixas.
SOUS - ZONE:	Soutomaior
CLIMAT:	Atlantique.
RAISIN(S):	100% Albariño.
SOL(S):	Sableux en micro-parcelles.
ÉLÉVATION:	Entre 200 et 350 mètres.
ÂGE DU VIN:	40 - 80 ans.
TYPE D'ÉLEVAGE:	Durable et Biodynamique.
ÉMONDAGE:	Espaldera, rideau.
PRODUCTION:	750 boîtes.

L'appellation d'origine Rías Baixas s'étend sur plusieurs zones de la Galice qui partagent les mêmes conditions physiques. Ces conditions communes sont la base des caractéristiques particulières des vins de cette région. Le paysage de plaines, avec une altitude de moins de 300m, proches à l'océan et proches aux parties inférieures des cours fluviaux modifient les conditions climatiques d'influence atlantique, apportant alors des températures souples et des précipitations élevées et distribuées, avec une diminution hydrique durant l'été. La Milla est un vin élaboré complètement avec des raisins Albariño, une variété originaire de l'écosystème atlantique, presque le seul endroit où il peut être élevée. Ce type de raisin a besoin des températures douces, des pluies abondantes, d'un endroit ensoleillé et des terres sableuses et peu profondes. La Milla est une cuvée élaborée spécialement pour Vinos de Terruños par la famille Pastor Gilabert, en collaboration avec l'oenologue et viticulteur Ángel Parada, la troisième génération de sa famille en exercer ce métier. Il s'agit d'un vin de couleur jaune, légèrement dorée, avec des reflets verts. Il a une complexité importante d'arômes, un caractère de fruits mûrs, notamment celui de la pêche, de la pomme, et quelques notes de l'ananas. Il a une harmonie parfaite de notes anisées. Dans la bouche, il est large, savoureux et de caractère. Son acidité fraîche et son arrière-goût étendu, soyeux et enveloppante sont accompagnés par des nuances balsamiques et arables fins.

Vinification: le vendange est élaboré manuellement en caisses perforées de seulement 20kg, l'égrappage est vite et la macération en presse. Le débourbage est fait en froid et la fermentation est spontanée, produite à une température contrôlée entre 16 et 18 dégrées, en cuves en acier inoxydable, en utilisant des clarifiants naturels à la décantation, travail des lies fines pendant 6 mois et un filtrage doux.

Mariage: fruits de mer, poissons et viandes blanches, saveurs asiatiques.

www.vinosdeterrunos.com