

DRINKS.

Venus La Universal Dido Blanc DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408239
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Tarragone
Embouteilleur	Venus la Universal, Crta. Porrera, s/n, 43730 Falset, Spain
Marque	Venus La Universal
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	Texture crémeuse, fraîcheur et acidité croquante. En bouche, des notes de pommes, de pêches, de chêne, de minéraux, de miel, de fruits tropicaux et de citrons se déploient.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 50% de Macabeu, 40% de Grenache blanc et 10% de Xarello
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplissage de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

Les raisins, qui permettent d'élaborer le vin blanc Dido de Venus La Universal, prospèrent sur les collines au nord de Falset, dans la province de Tarragone. Le vignoble de 10 hectares est cultivé biologiquement: le fumier de vache et de cheval, ainsi que les résidus végétaux des vignes sont utilisés comme engrais, quant au petit-lait de chèvre, il est utilisé comme pesticide. Au lieu d'un tracteur lourd, c'est un quad léger qui est utilisé pour se déplacer entre les plants de vigne et la fermentation se fait spontanément à l'aide de souches de levure sauvage. Sara Pérez et René Barbier forment un couple de rêve dans le domaine viticole espagnol: tous deux sont issus de familles de viticulteurs reconnues. Ils se sont rencontrés et sont tombés amoureux lors de fréquents voyages éducatifs. Depuis 1999, ils gèrent ensemble la cave Venus La Universal, mais s'occupent également d'autres projets viticoles en Espagne. Pour le Dido Blanc 2018, provenant de la région traditionnelle DO du Montsant, les raisins sont cultivés sur divers sites avec des vignes âgées de 25 à 70 ans. Une partie des raisins macère avant d'être pressée, afin d'extraire certains composants des peaux. Le vin mûrit ensuite pendant 14 mois dans des fûts en bois de différentes tailles. Stocké dans des conditions optimales, le Dido Blanc conservera sa maturité de consommation jusqu'en 2024.