DRINKS.

WineryOn Bodegas Demuerte White Yecla DO 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40922723
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Murcie
Embouteilleur	Pablo Cortes Winery On Bodegas, Paseo Clara Campoamor 6 -69, 46920 Yecla, Spanien
Marque	WineryOn Demuerte
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune paille brillant. Nez: arômes de fleurs blanches, de pêches, d'abricots, ainsi que d'agrumes. Bouche: fraîche, veloutée, acidité bien équilibrée. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de 80% de Sauvignon Blanc et 20% de Verdejo
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, grillades

Description

Il y a trois ans, les amateurs de vin Pablo Cortes et Karel Eissner ont décidé de combiner leurs passions pour l'œnologie et l'art, ce qui a donné naissance au projet WineryOn - un projet, 8 créations de vin, 8 conceptions artistiques uniques. L'objectif du couple est de créer un vin de haute qualité avec un emballage unique et accrocheur. Pablo est un ingénieur agronome et un vigneron avec plus de 15 ans d'expérience dans différents établissements vinicoles espagnols. Karel est un architecte spécialisé dans les domaines du design et de la photographie. WineryOn est basé au cœur de la région méditerranéenne de Yecla. La nature perméable et la profondeur du calcaire, ainsi que les conditions climatiques extrêmes d'hivers froids et d'étés très chauds, permettent aux vins de développer leur personnalité et leur caractère distinctifs. Les vignobles couvrent une superficie totale de 20 hectares et des cépages indigènes comme le Monastrell y sont cultivés, ainsi que des cépages de renommée internationale comme la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Petit Verdot et le Verdejo. La recette du succès de la cave en termes de qualité et de soin du sol, des vignes et des raisins réside dans l'absence de produits chimiques agressifs durant le processus de production. La récolte du Demuerte White se fait manuellement dans des caisses de 20 kg, la vinification subséquente se fait dans des cuves en acier pendant 4 mois à l'aide d'une macération à froid et de levures.