

DRINKS.

Rafael Palacios Louro do Bolo Godello DO Valdeorras 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799872
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Galice
Embouteilleur	Rafael Palacios, Avda. Somoza 22, 32350 A Rúa, Ourense, Espagne
Marque	Rafael Palacios
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	4 mois
Dégustation	des notes fruitées de poires, de pommes, de pêches et d'agrumes s'associent à des touches de miel, de fleurs, de beurre, de crème, de bois de chêne ainsi que de fenouil, qui sont complétées par une minéralité salée et pierreuse.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Godello
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Format de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes

Description

La région viticole de Valdeorras ("Vallée dorée") est située en Galice, près de la frontière portugaise. Avec une température moyenne annuelle de 11°C et des précipitations de 800 à 1000 mm, Valdeorras est la zone la plus chaude et la plus sèche de la région, qui se trouve à l'extrême nord-ouest de l'Espagne. Bien que le cépage Palomino soit prédominant dans les vignobles, la région a acquis une renommée internationale grâce au cépage Godello, qui a été fortement touché par le phylloxéra à partir de la fin du 19e siècle et a presque disparu. Il y a quelques décennies, on a toutefois redécouvert le cépage blanc et planté de grandes surfaces. Le domaine viticole Rafael Palacios, fondé en 2004, dispose d'un domaine de 24,5 hectares avec des parcelles situées entre 620 et 740 mètres d'altitude, caractérisées par des sols granitiques sablonneux. Le Louro Godello - apparu pour la première fois en 2006 - est l'un des vins phares de la région, à l'aune duquel beaucoup d'autres produits sont jugés. Les vignes, cultivées selon des principes écologiques, ont en moyenne 25 ans. Le moût des raisins de Godello récoltés est fermenté dans des fûts de chêne français et élevé pendant quatre mois sur lies fines. Le vin blanc fini présente des notes de fruits blancs (pomme, poire, pêche...) ainsi que d'agrumes, accompagnées de tons minéraux et pierreux et de notes boisées et beurrées.