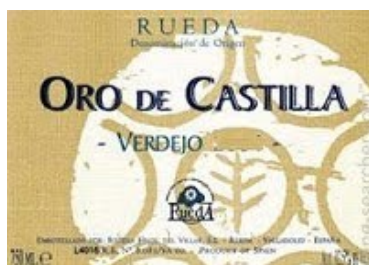


Bodegas Hermanos del Villar Oro de Castilla Verdejo 2012



Dégustation

L'œil : Robe jaune pâle et brillante.

Le nez : Arômes complexes de fleurs blanches, d'agrumes, de menthol.

La bouche : Attaque élégante et fraîche où les caractères floraux et minéraux s'allient plaisamment.

Le vin

Code SAQ : 11962862/ Prix : 16,70\$

Terroir : Sols pauvres et calcaires dans un climat très ensoleillé.

Mode de culture : La vendange a lieu de nuit et toujours sous les 15°C afin d'éviter la possible oxydation des moûts due à une trop grande chaleur. 6000 à 6500 pieds de vigne à l'hectare.

Âge moyen des vignes : 11 ans.

Cépage : 100% Verdejo.

Vinification et élevage : Mis en cryomacération, le moût est ensuite clarifié par gravité. La fermentation a lieu sur levures naturelles à 14°C, l'élevage sur lie et le vin n'est clarifié qu'une fois avant l'embouteillage.

Conseils de service : Entre 10-11°C, en apéritif, avec des poissons grillés ou en sauce.

Mentions et récompenses :

Guide Tanzer 2014 90%

Guide Parker 2014 88%

Le vignoble

Le vignoble est situé sur les plateaux du Douro, au centre de la Castille, dans des hauteurs modestes rafraîchies par les vents venant de l'Atlantique. Il bénéficie d'un des meilleurs emplacements de la D.O. Rueda. Le cépage Verdejo est indigène de la région.