

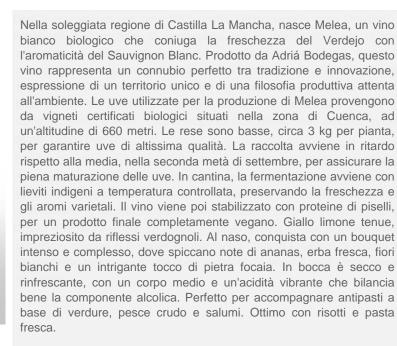
ACQUISTATO IL



"Melea" Vino de la Tierra de Castilla 2024

2024

Bianco, biologico e spagnolo



Alle spalle di Bodegas Adriá c'è una famiglia abituata al buon lavoro e allo sforzo quotidiano. Si legge sul sito ufficiale: "Dalla nostra infanzia, sappiamo che il successo si basa sullo sforzo e sull'apprendimento". Oggi a guidare l'azienda ci sono Margarita e Rocío, quarta generazione di un progetto nato in terra di Bierzo. La produzione si concentra sulla valorizzazione delle varietà autoctone, coltivate su terreni calcarei e argillosi. Un complesso di 24 ettari, coltivati nel massimo rispetto, nella zona di Villafranca del Bierzo, al confine tra León e Galizia. Qui un microclima atlantico, e terreni argillosi calcarei, garantiscono ai vini inconfondibili note minerali. Raccolta rigorosamente a mano, con cura, i grappoli migliori, più sani e ricchi, danno vita ai vini di Bodegas Adriá.



La Vigna

Terreno terreno sabbiois argillosi

Esposizione suc

Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Provenienza Castilla La Manche

Uve verdejo 90%, sauvignon blanc 10%

Gradazione 12,5% volTemp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento pesce e frutti di mare

Vinificazione Le uve vengono raccolte dopo la seconda meta? di settembre, in ritardo rispetto alla media per garantire la piena maturazione. Lievito indigeno fermentato a temperatura controllata di 15°C con mosti puliti. Finito con proteine di piselli

vegane.

Sensazioni Giallo limone tenue con riflessi verdognoli. Aromi intensi di ananas, erba verde, fiori bianchi e un tocco di pietra focaia.

Secco e rinfrescante al palato con un lungo finale agrumato dai sapori concentrati.