La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Pazo Señorans Orujo (50cl)

Pazo Señorans - 50 cl.



Distillat particulièrement élégant d'Albariño.

Vinification
Le marc (pellicules et pépins de raisin) est placé après le pressurage des raisins Albariño dans de petites cuves en plastique de 220 L, où a lieu la fermentation. Après environ cinq jours, on obtient un degré d'alcool d'environ 4 %. Ce liquide est ensuite distillé deux fois dans des alambics en cuivre chauffés à flamme directe. Le distillat final titre entre 52 et 65 % d'alcool. Il est ensuite réduit avec une eau très pure et conservé pendant un an et demi dans des cuves inox fermées. Pazo Señorans fait partie des rares domaines en Galice à perpétuer cette ancienne tradition de l'orujo et à en maîtriser l'ensemble du processus de production.

Potentiel de garde
infini

Servir
16–18 °C, afin d'obtenir une expression aromatique maximale.

Commentaires de dégustation
Une brillance cristalline dans le verre. Des arômes intenses mais subtils, dans lesquels on reconnaît clairement le cépage Albariño. Des notes herbacées et légèrement épicées, avec des arômes de fruits blancs à noyau et de pépin. En bouche, la saveur est très fine. Le degré d'alcool se montre étonnamment doux et bien équilibré. Finale pure et persistante.

Assemblage
Albariño (100%)

Région:
Galicia

Appellation:
D.O. Rias Baixas

Domaine viticole:
Pazo Señorans

Description du domaine

Un des plus beaux domaines de la DO Rias Baixas et un des fleurons du cépage Albariño, Pazo de Señorans a été un des initiateurs de la DO Rias Baixas. Ici, la barre est fixée très haut.