



Bodegas Albamar

Bodegas Albamar Albariño est une expression classique de l'Albariño galicien, offrant une fraîcheur vive et une minéralité saline qui rappelle l'influence côtière des Rías Baixas.



Albariño 2022

Rias Baixas, Espagne

Région et Vignobles

Produit dans l'appellation des **Rías Baixas** en Galice, Espagne, cet Albariño incarne le charme côtier de la sous-région **O Salnés**. Située près de l'océan Atlantique, cette région bénéficie de brises maritimes fraîches qui préservent l'acidité et la fraîcheur des raisins. Les vignobles, répartis sur **10 hectares** et composés de **sols granitiques et schisteux**, confèrent une minéralité distincte au vin. Ces sols, riches en sable et en matériaux granitiques, sont idéaux pour produire des Albariños complexes, salins et élégants.

Bodegas Albamar sélectionne ses raisins d'Albariño à partir de petites parcelles biologiques, récoltées à la main pour garantir la meilleure qualité des fruits. Ce patchwork de petits vignobles reflète la structure traditionnelle des vignobles galiciens, où les pratiques durables et biologiques contribuent à la santé et à l'expression des vignes.

Vinification

L'**Albamar Albariño** subit une fermentation spontanée, réalisée en **cuves inox et en fûts de chêne neutres**. Cette double approche préserve la fraîcheur et l'acidité de l'Albariño, tandis que l'absence de fermentation malolactique conserve son caractère vif et croquant.

Le vin est vieilli **sur lies pendant six mois en cuve inox**, ce qui lui confère une légère rondeur sans compromettre sa fraîcheur. Le résultat est un vin précis et équilibré, mis en bouteille avec une légère filtration et une faible teneur en soufre pour conserver toute sa pureté. L'Albamar Albariño est conçu pour mettre en avant les saveurs naturelles du cépage avec une intervention minimale, permettant ainsi à l'influence saline du terroir de se manifester pleinement.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Albarino



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Albariño 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verdâtres, montrant clarté et brillance.
- **Arôme** : Arômes de zeste de citron, pomme verte et subtiles fleurs blanches, avec une minéralité sous-jacente évoquant le sel marin et la pierre mouillée.
- **Bouche** : Croquante et rafraîchissante, avec des saveurs d'agrumes, de pomme verte et une touche de pêche. La salinité et l'acidité vive conduisent à une longue finale nette marquée par des nuances minérales.

Le Saviez-Vous ?

Xurxo Alba, dont la famille est ancrée depuis longtemps dans la région d'O Salnés, a nommé le vin **Albamar** pour souligner son lien côtier. Ses vins incarnent l'âme de la mer, alliant la viticulture traditionnelle galicienne à une intervention minimale pour capturer l'expression pure de l'Albariño.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Sardines grillées au citron et aux herbes** : L'acidité et la salinité du vin rehaussent les saveurs des sardines grillées, équilibrant leur richesse avec une touche de vivacité.
- **Huîtres sur demi-coquille** : L'acidité vive et les notes salines de l'Albariño complètent les saveurs iodées des huîtres fraîches, pour un accord classique.
- **Paella de fruits de mer** : La fraîcheur de l'Albariño et sa minéralité subtile équilibrent la richesse d'une paella de fruits de mer, mettant en valeur les saveurs sans les dominer.
- **Crostini au fromage de chèvre et miel** : L'acidité du vin tranche avec la crémeux du fromage, tandis que le miel complète les notes fruitées de l'Albariño.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

There is great regularity in the eponymous Albariño that blends different vineyards, bringing the freshness and the coastal influence into the wine. The 2022 Albamar, despite coming from a warmer and drier year, keeps a moderate alcoholic degree and has a balanced palate with the austerity of the granite, a little wider than the 2021 but still harmonious. Rating: 92+



Robert Parker (RP) : 93 Points (2021)

The eponymous 2021 Albamar comes from many different Albariño plots, owned and rented on different soils but mostly granite. The juice from the pressing of the full clusters fermented and matured in stainless steel, and 30% to 40% of the wine was kept in oak foudre with lees for six to eight months. The aim is a wine that represents the house style: approachable, fresh and easy to drink, with moderate alcohol (12.5% in this case) and good freshness.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM