

## Bodegas Albamar

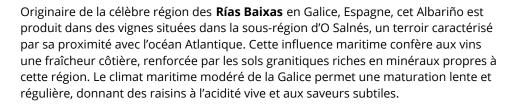
Bodegas Albamar Sesenta e Nove Arrobas Albariño est une cuvée extraordinaire en édition limitée, élaborée à partir des plus vieilles vignes de Xurxo Alba, offrant une profondeur et une minéralité complexe dans chaque verre.



## Sesenta e Nove Arrobas Albariño 2020

Rias Baixas, Espagne

### Région et Vignobles



Le Sesenta e Nove Arrobas Albariño est issu de cinq petites parcelles de vignes âgées de 50 à plus de 100 ans, cultivées de manière biologique sur des sols riches en granite. Ces vieilles vignes produisent de faibles rendements de raisins intensément concentrés, offrant une profondeur de saveurs et un caractère rare. Récoltés à la main pour préserver leur qualité, ces raisins expriment à la fois le terroir régional et le soin apporté à leur culture.

#### Vinification

Cet Albariño est fermenté naturellement, avec une fermentation spontanée réalisée par des levures indigènes dans des cuves en inox, afin de préserver la fraîcheur et les arômes naturels du cépage. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies pendant plus d'un an en cuves inox, ce qui renforce sa texture et sa complexité sans ajout d'influence boisée. Ce contact prolongé avec les lies apporte une rondeur subtile tout en accentuant son acidité vive et sa structure minérale.

Mis en bouteille sans collage ni filtration, avec une faible addition de soufre, le 69 Arrobas incarne une approche authentique et minimale. Ce vin non altéré est idéalement décanté avant d'être servi, afin de laisser ses couches complexes de fruits et de minéralité se dévoiler pleinement.





Alcool:13,00 %

Composition: 100% Albarino







## Sesenta e Nove Arrobas Albariño 2020

## Notes de Dégustation

- Couleur : Jaune pâle vif avec une légère teinte dorée.
- **Arôme** : Subtil et évolutif, avec des notes initiales de citron mûr et de fruits à noyau qui se développent en arômes de pierre humide et de brise marine.
- **Bouche** : Pure et rafraîchissante, avec un cœur minéral équilibré par des saveurs d'agrumes mûrs, de pêche et une légère salinité. La finale est longue et vive, marquée par une minéralité persistante.

#### Le Saviez-Vous?

Le nom **Sesenta e Nove Arrobas** se traduit par "69 arrobas," une ancienne unité de mesure espagnole, faisant référence aux **1 000 litres** produits de cet Albariño unique. Cette production limitée témoigne de l'engagement de Xurxo Alba à préserver les traditions viticoles tout en rendant hommage au caractère exceptionnel de ses plus vieilles vignes.

#### Idées d'Accords Mets et Vins

- **Fideuà aux fruits de mer** : L'acidité et les notes minérales du vin mettent en valeur les saveurs des fruits de mer, tandis que sa structure accompagne la richesse de la fideuà.
- Couteaux grillés au citron et à l'ail : La finale saline de l'Albariño et ses notes citronnées rehaussent les saveurs iodées et délicates des couteaux.
- Pulpo a la Brasa galicien (Poulpe grillé) : La structure minérale et le profil d'agrumes du vin subliment le caractère fumé et tendre du poulpe.
- Fromage Manchego espagnol: Les saveurs crémeuses et noisettées du Manchego créent un contraste équilibré avec l'acidité rafraîchissante et le profil minéral de l'Albariño.

# 96

#### Robert Parker (RP): 96 Points (2020)

I was very pleasantly surprised by the quality, complexity, power, nuance and elegance of the 2020 Sesenta e Nove Arrobas. It's produced in the same way, from the same five plots of old vines, kept with fine lees in stainless steel for some 20 months. The wine feels super complex and approachable, with superb balance and complexity, perfect for current drinking. But it should also develop nicely in bottle. I was expecting a slightly heavier wine, but this is exceptionally fresh. Bravo! 4,900 bottles produced. It was bottled in June 2022.



