



Bodegas Albamar

L'Alma de Mar Albariño révèle le caractère unique de la sous-région d'O Salnés, où la culture biologique et la fermentation naturelle produisent un vin frais et minéral qui évoque la proximité de l'océan.



93



Alma de Mar Albariño 2021

Rias Baixas, Espagne

Région et Vignobles

Situé dans la région des **Rías Baixas** en Galice, Espagne, **Alma de Mar** reflète le climat maritime unique de la sous-région d'O Salnés. Ce secteur se distingue par sa proximité immédiate avec l'océan Atlantique, qui apporte des brises fraîches et modère les températures, contribuant à l'acidité vive et à la minéralité des vins. Les sols granitiques et sablonneux de cette région, couplés à un ensoleillement généreux, donnent aux raisins d'Albariño une complexité remarquable, avec des caractéristiques de fraîcheur et de profondeur minérale.

Les raisins utilisés pour l'**Alma de Mar** proviennent d'un seul vignoble biologique en bord de mer, où l'influence maritime est particulièrement marquée. Ce terroir côtier apporte une minéralité salée unique aux raisins, enrichissant le profil du vin. Cultivés de en bio et vendangés à la main, les raisins conservent leur pureté naturelle, permettant une expression précise et authentique du cépage Albariño.

Vinification

L'**Alma de Mar Albariño** est élaboré avec une intervention minimale, commençant par un pressurage doux et une **fermentation spontanée avec des levures indigènes** provenant du vignoble lui-même. Le vin est ensuite soumis à un **bâtonnage pendant 8 mois**, où les lies sont régulièrement remuées pour apporter de la texture et de la profondeur. Après ce temps sur lies, le vin est soutiré pour être séparé des lies, puis légèrement filtré et mis en bouteille avec un minimum de SO₂, afin de préserver son caractère naturel et vibrant.

Ce processus de vieillissement sur lies confère au vin une structure et une complexité aromatique sans masquer la fraîcheur et la délicatesse propres à l'Albariño. Le résultat est un vin pur et expressif, révélant des nuances minérales, salines et d'agrumes, tout en maintenant un équilibre élégant.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Albarino



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



ALBAMAR

Alma de Mar Albariño 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle brillant avec une clarté cristalline.
- **Arôme** : Arômes vifs d'agrumes tels que le zeste de citron et la pomme verte, accompagnés d'une minéralité saline distincte et de notes de pierre humide.
- **Bouche** : Croquante et rafraîchissante, avec un profil minéral marqué et des saveurs de lime, de poire verte et une touche de pêche blanche. La finale est longue et précise, évoquant la fraîcheur de la côte.

Le Saviez-Vous ?

Xurxo Alba, dont la famille possède des racines profondes dans la région d'O Salnés, produit ce vin en hommage à la proximité de l'océan Atlantique. Avec une connaissance approfondie de l'Albariño, il a su créer un vin qui reflète véritablement l'« âme de la mer ».

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Moules à la galicienne (Moules en vin blanc)** : La salinité et la fraîcheur citronnée de ce vin enrichissent les saveurs iodées des moules pour un accord harmonieux.
- **Gambas grillées à l'ail et au persil** : L'acidité vive et le profil minéral du vin équilibrent la richesse des gambas, tandis que ses notes d'agrumes rehaussent l'ail et les herbes.
- **Paella de fruits de mer** : La fraîcheur et la légère salinité de l'Albariño complètent les saveurs de fruits de mer dans ce plat espagnol classique, sans les dominer.
- **Sashimi ou sushi au thon frais** : L'acidité du vin contrebalance la richesse du thon, tandis que sa minéralité pure s'harmonise avec les saveurs délicates du sushi.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2021)



I only tasted the 2021 Alma de Mar, because the 2022 had not yet been bottled when I visited the winery in September 2023. It comes from a vineyard planted in the 1980s, 0.3 hectares on granite soils with some clay. This is the only Albariño where they work the lees with bâtonnage, 100% in stainless steel. It's quite smoky and leesy, with a round palate and integrated acidity.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM