

Bodegas Albamar

Élaboré par Xurxo Alba à partir de vieilles vignes, cet Albariño de Rías Baixas est une véritable expression du terroir d'O Salnés, célèbre pour ses saveurs précises et lumineuses et sa culture biologique.

ALBAMAR



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Albarino

Finca O Pereiro Albariño 2023

Rias Baixas, Espagne

Région et Vignobles

Cet **Albariño** provient de la région des **Rías Baixas** en Galice, Espagne, et plus précisément de la sous-région d'**O Salnés**, réputée pour ses vins d'Albariño. Située près de la côte atlantique, la région bénéficie d'un climat maritime frais avec des brises côtières fréquentes qui modèrent les températures et réduisent les risques de maladies. Le terroir, composé de **sols argileux superposés sur du sable**, confère au vin sa minéralité saline et sa vive acidité. La proximité du vignoble avec l'océan apporte un caractère côtier unique aux raisins d'Albariño, leur conférant une fraîcheur distincte.

Le **vignoble Finca O Pereiro** s'étend sur seulement un hectare et se compose de **vignes de 35 ans**, cultivées biologiquement. La viticulture biologique représente un défi particulier dans cette région humide et pluvieuse, mais **Bodegas Albamar** persévère dans cette approche naturelle, contribuant à la pureté et à l'expression du terroir. Les raisins sont soigneusement récoltés à la main, préservant ainsi leurs saveurs délicates et leur acidité naturelle, tandis que les vieilles vignes produisent des fruits intensément concentrés.

Vinification

Le **Finca O Pereiro Albariño** est entièrement élaboré à partir de raisins d'Albariño, récoltés à la main et traités avec une attention minutieuse. Les grappes subissent une fermentation spontanée en grappes entières avec **des levures indigènes** — une méthode rare dans cette région — qui enrichit la profondeur et la complexité du vin. La fermentation et le vieillissement se font en cuves **inox**, préservant ainsi la fraîcheur et la clarté de l'Albariño.

Le vin est vieilli **sur lies** pendant 12 mois, ce qui lui confère une texture et une richesse supplémentaires sans utilisation de bois. Seule une petite quantité de dioxyde de soufre (SO_2) est ajoutée lors de la mise en bouteille, et le vin subit une légère filtration sans collage, garantissant une expression naturelle du vignoble. Cette approche met en valeur les qualités intrinsèques du cépage tout en préservant la minéralité saline et la fraîcheur caractéristiques de la région.

ALBAMAR

Finca O Pereiro Albariño 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets clairs et lumineux.
- **Arôme** : Arômes de pomme verte, zeste d'agrumes et sel marin, accompagnés de notes de fleurs blanches et de pierre mouillée.
- **Bouche** : Croquante et rafraîchissante, avec une minéralité saline marquée et des couches de citron, lime, et une touche de pêche. La texture est à la fois ronde et vive, avec une longue finale désaltérante.

Le Saviez-Vous ?

Le vigneron **Xurxo Alba** travaille dans une cave attenante au restaurant et à la boutique artisanale de sa famille à Cambados, en Galice, où l'Albariño est un véritable art de vivre. **Bodegas Albamar** a commencé à embouteiller ses vins en 2006, marquant un nouveau chapitre dans leur héritage multi-générationnel d'Albariño.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Poulpe à la Galicienne (Pulpo a la Gallega)** : Les notes salines et la fraîcheur de ce vin complètent la tendreté du poulpe, agrémenté de sel de mer et d'huile d'olive.
- **Huîtres avec mignonnette** : L'acidité vive et la minéralité de l'Albariño s'accordent naturellement avec la saveur iodée et délicate des huîtres fraîches.
- **Sardines grillées au citron et aux herbes** : L'acidité du vin tranche la richesse des sardines, tandis que ses notes d'agrumes rehaussent le citron et les herbes.
- **Tortilla espagnole (Tortilla Española)** : Les notes savoureuses et crémeuses de la tortilla s'harmonisent parfaitement avec la fraîcheur de l'Albariño, créant un équilibre satisfaisant.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2022)

After the success of the 2021, they debated whether to block the malolactic fermentation in the 2022 Finca O Pereiro. They finally blocked it, and I find less complexity in the wine. It's more primary, a little sharp and in need of a little bit more time in bottle.

96

Robert Parker (RP) : 96 Points (2021)

*I love the nose of the 2021 Finca O Pereiro. 2021 is the first year when they put the wine through 100% malolactic, which happened in the middle of the super slow and long fermentation. It might have given the wine something different, but I see more complexity here than in previous years. It's complex and elegant, and the palate is seamless, with vibrant acidity, explosive flavors and a long finish. Since 2019, the wine has matured in a 5,000-liter oak foudre. This has to be the finest and most complex O Pereiro to date, with nuance and tension. *