

# **Rafael Palacios**

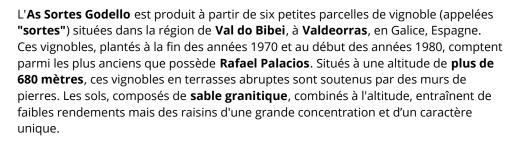
Ceci est un vin sérieux, caractérisé par son équilibre entre richesse et une acidité fraîche. Structuré et précis, il affiche une minéralité distinctive et caractéristique de ses origines montagneuses. As Sortes est un merveilleux exemple du potentiel du Godello lorsqu'il est placé entre dans les bonnes mains!



## As Sortes 2022

Galice, Espagne

## Région et Vignobles



Le terroir de **Santa Cruz do Bolo**, situé sur le versant nord de la vallée du Bibei, offre un environnement idéal pour la culture du **Godello**, un cépage qui était autrefois menacé de disparition. Les vignes, plantées à partir de boutures sélectionnées dans le cadre d'un plan de sauvegarde, bénéficient des **sols peu fertiles** et des températures plus fraîches, ce qui permet aux raisins de mûrir lentement et de conserver une acidité vibrante.



L'**As Sortes** est élaboré dans le but de préserver la pureté et l'intensité du cépage Godello. Après une récolte manuelle soigneuse, les raisins sont doucement pressés, et le moût est transféré dans des **fûts de chêne français de 500 litres** pour la fermentation. Le vin reste en fût pendant **huit mois**, avec un élevage **sur lies**, ce qui lui confère richesse et complexité. L'utilisation de chêne français apporte une structure subtile sans dominer les saveurs naturelles du fruit, permettant à la **minéralité** du vin de s'exprimer pleinement.

Rafael Palacios applique des méthodes d'intervention minimale tout au long du processus de vinification, conformément à son engagement envers des pratiques **biodynamiques** et **biologiques** dans ses vignobles. Cela garantit que l'**As Sortes** reflète fidèlement l'expression de son terroir, avec une manipulation réduite au minimum durant la vinification.



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Godello







## As Sortes 2022

## Notes de Dégustation

- Couleur : Or pâle avec une clarté cristalline.
- Arômes : Arômes intenses d'agrumes, de pomme rouge, de fleurs sauvages, avec une note distinctive de minéralité et des touches de buis.
- **Palais**: Le vin est jeune et tendu, avec une **texture riche** équilibrée par une acidité rafraîchissante. En bouche, on retrouve des saveurs d'agrumes et de fruits du verger, avec une finale persistante marquée par la minéralité.

#### Le saviez-vous?

Le terme **"As Sortes"** fait référence aux petites parcelles en terrasses où les vignes sont cultivées. Ces parcelles, ou **"sortes"**, sont une caractéristique traditionnelle de la viticulture en Galice, où les pentes abruptes et les terrasses en pierre rendent la culture de la vigne à la fois difficile et gratifiante. Ces vignobles ont fait partie d'un projet de récupération dans les années 1970 pour protéger le **Godello**, un cépage qui était en voie de disparition.

#### Idées d'Accords Mets et Vins

- Fruits de mer grillés avec citron et herbes : L'acidité du vin et sa minéralité se marient parfaitement avec la fraîcheur des fruits de mer, tandis que ses notes d'agrumes rehaussent les saveurs du plat.
- **Poulpe à la galicienne** : La texture savoureuse du poulpe se combine harmonieusement avec la vivacité et la complexité aromatique du vin.
- Salade au fromage de chèvre : L'acidité du vin équilibre la crème du fromage, tandis que ses notes florales et fruitées ajoutent de la complexité au plat.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : L'acidité fraîche du vin tranche avec la richesse du poulet, et ses notes herbacées complètent les saveurs des herbes.



#### Robert Parker (RP): 95 Points (2022)

The 2022 As Sortes is evolving quite slowly and is more polished than when I first tasted it in November 2023. It feels approachable now and seems to have calmed down, with a profile that doesn't point at the warm and dry year they had in the zone. It has good ripeness (14% alcohol), a vibrant palate with a pH of 3.02 and 7.2 grams of acidity and a long, dry and tasty finish. Rating: 95+



### Decanter (DCT): 91 Points (2020)

Intense aromas of citrus fruit with some creamy, oaky and savory tones. Full-bodied and very ripe, well-textured palate.



