



Nanclares

Nanclares Paraje Mina Albariño 2024 exprime la Galice atlantique avec une précision



An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxBottleShot':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Albarino



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

on cristalline, entre agrumes ciselés, salinité marine et profondeur de vieilles vignes.

Paraje Mina Albarino 2024

Rias Baixas, Espagne

Région et vignobles

Nanclares Paraje Mina Albariño 2024 provient de Val do Salnés, secteur le plus maritime de Rias Baixas, en Galicie. Cette zone fraîche et humide du nord-ouest de l'Espagne est fortement influencée par l'Atlantique, avec des sols majoritairement granitiques et une longue tradition de vins blancs vifs, salins et parfumés. Rias Baixas doit une grande partie de sa réputation à Albariño, cépage dominant de l'appellation, apprécié pour son acidité naturelle, ses notes d'agrumes et sa compatibilité exceptionnelle avec les produits de la mer.

La parcelle Paraje Mina se situe près de la maison et du chai d'Alberto Nanclares, à Cambados. Les vignes ont **42 ans** et sont plantées sur **granite sableux décomposé**. Alberto Nanclares et Silvia Prieto travaillent 5 hectares d'Albariño en pratiques biologiques, avec des vignes conduites en pergola traditionnelle, particulièrement adaptée au climat galicien humide.

Vinification

Nanclares Paraje Mina Albariño 2024 est élaboré à partir de **100% Albariño**, vendangé à la main. Les grappes sont pressées délicatement au pressoir pneumatique sans éraflage, puis le moût est réparti entre barrique de chêne français usagée pour 50% et cuve inox pour 50%. Cette combinaison recherche à la fois la netteté aromatique, la tension minérale et une texture plus enveloppante.

L'élevage dure 9 mois sur lies dans les mêmes contenants, avec bâtonnage hebdomadaire pendant les trois premiers mois. La mise en bouteille se fait sans stabilisation ni clarification, avec une filtration légère et un faible ajout de SO₂. La fermentation par levures indigènes, la rareté de la fermentation malolactique au domaine et le refus d'adoucir artificiellement l'acidité contribuent à un style anguleux, salin et apte au vieillissement.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Paraje Mina Albarino 2024



Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

The 2021 Paraje Mina is the single-vineyard bottling of the Albariño from the vineyard from the house that Alberto Nanclares bought in 1993. It has 11.5% alcohol and the sharp profile from the cool year, with vibrant acidity, citrus freshness and the ever-present sensation of the granite soils. It has notes of herbs and a faint touch of honey that I found in many other whites from 2021, but the wines do not show development. There was a savory twist on the nose too. 1,700 bottles approximately. There is no 2022 version of this wine.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Paraje Mina Albarino 2024

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et lumineuse, évoquant immédiatement fraîcheur, précision et jeunesse.
- **Arômes** : Citron vert, zeste de pamplemousse, pomme verte, fleurs blanches, fruits à noyau, algue séchée, coquille broyée et fine nuance pierreuse.
- **Bouche** : Sèche, vive et saline, avec une acidité haute, une texture fine issue des lies, des saveurs de citron, poire croquante, amande fraîche et une finale longue, tendue, très minérale.

Le saviez-vous ?

Paraje Mina vient de la parcelle attenante à la maison et au chai d'Alberto Nanclares. Cette proximité donne au vin une identité très personnelle, presque intime: **un Albariño de lieu**, né d'un contact quotidien entre vigneron, sol granitique et climat atlantique.

Idées d'accords mets-vins

- **Poulpe à la galicienne** : L'acidité vive équilibre l'huile d'olive et le paprika, tandis que la salinité du vin prolonge la dimension marine du plat.
- **Noix de Saint-Jacques grillées au beurre citronné** : La fraîcheur citronnée allège le beurre, et la texture sur lies accompagne la douceur des coquillages.
- **Huîtres ou palourdes crues** : La tension saline et minérale crée un accord naturel, net et rafraîchissant avec les saveurs iodées.
- **Tarte au chèvre frais et herbes** : L'acidité tranche le crémeux du fromage, tandis que les notes florales et herbacées renforcent la finesse aromatique.

