



V3 2004
(Vieilles Vignes préphyloxériques de Verdejo)
D.O Rueda
Terna Bodegas
Espagne

Caractéristiques

Région :	Castilla y Leon
Appellation :	D.O Rueda
Encépagement :	Verdejo 100 %
Age moyen des vignes :	Vignoble pré-phyloxérique de 80 ans à 120 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire et sablo-limoneux
Situation :	En plateau, petits coteaux
Production moyenne :	7500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Fermentation en barriques neuves de chêne français en chais thermo régulés
Elevage :	8 mois en barriques avec batonnage des lies
Vinificateur :	Richard Sanz Martin
Propriétaire :	Famille Sanz Martin

Analyse

Visuel :	Jaune or.
Olfactif :	Le premier nez est très intense avec des arômes délicats de mangue et de melon, accompagnés de fines notes boisées, épicées et végétales (herbes fraîches).
Gustatif :	L'attaque de bouche est ample et douce. Le vin se déploie avec un corps riche, dense et très envoûtant marqué par des saveurs fumées. La finale demeure fraîche et poivrée, tendue par une fine et longue acidité.
Global :	Un 100 % Verdejo issu du centre de l'Espagne qui allie richesse, ampleur et fraîcheur : la finale interminable du vin est à la hauteur des 120 ans de certains pieds de vignes. Un vin rare !

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2015 voire d'avantage
Prix estimé à ce jour :	22 € TTC – Tarif Club 20.50 € TTC
Accords mets - vin :	Bar grillé au fenouil
Service :	A carafer 45 mn avant de servir à 12°C