



ESPAGNE D.O. RIAS BAIXAS 2021 " LA MAR DE TERRAS GAUDA " BODEGAS TERRAS GAUDA

Pays : Espagne
Région : Galicia
Sous région :
Cépage(s) : 98% caino, 1% loureiro, 1% albarino

Note de dégustation :

La Mar de Terras Gauda offre d'emblée un bouquet net et intense de fruits tropicaux, notamment d'ananas et de fruit de la passion bien mûrs. Viennent ensuite de délicats arômes de melon cantaloup, de litchi et de compote de pêche. Le Caiño révèle avec brio les plus belles qualités de notre terroir. Celles-ci s'épanouissent harmonieusement dans un paysage aromatique d'une minéralité remarquable et d'une délicatesse saline, grâce à de subtiles notes iodées. La Mar conclut son long voyage aromatique sur une note

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accorde parfaitement avec les poissons et les fruits de mer grâce à sa belle acidité, mais sa structure et son volume lui permettent également de nouer des accords avec une grande variété de fromages. Il se marie aussi bien avec les plats épicés ou légèrement relevés.

Commentaires du sommelier :

La Mar est issue presque exclusivement du cépage Caiño Blanco, variété réputée pour sa production confidentielle, étant le moins productif des cépages blancs galiciens. Le Caiño est un cépage à cycle long et à maturation tardive. Il est souvent vendangé en dernier. C'est un raisin très délicat, sensible au mildiou, qui nécessite des interventions telles que l'effeuillage ou la taille en vert pour prévenir les maladies et obtenir une maturation optimale. Les qualités œnologiques qui font du Caiño un cépage unique résident dans sa capacité à exprimer pleinement les caractéristiques de son terroir et son exceptionnel potentiel de garde. En raison de ses peaux épaisses, le Caiño subit une macération à froid prolongée afin d'en extraire pleinement les arômes. Après la fermentation alcoolique, le vin repose sur



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

