



## 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 Caïño 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 épics ou légèrement relevés.

### Commentaires du sommelier :

La Mar est issue presque exclusivement du cépage Caïño Blanco, variété réputée pour sa production confidentielle, étant le moins productif des cépages blancs galiciens. Le Caïño est un cépage à cycle long et à maturité 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 maturité optimale. Les qualités œnologiques qui font du Caïño 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 Caïño 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](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

