



AS DE MIRABRAS

ÁS de Mirabrás is een toegangspoort tot de beste witte wijnen. Het is het resultaat van twee jaar werk met het selecteren van oude albariza-wijnstokken uit de wijngaarden die Barbadillo traditioneel vinifieert. Er wordt gezocht naar de maximale expressie van het Palomino-ras van oude wijnstokken in de context die voorafgaat aan de traditionele rijping van het gebied. Bij de selectie van de percelen is uitsluitend uitgegaan van de kwaliteit van de wijnstokken, zodat de in eerste instantie geselecteerde percelen gelegen zijn in de historische domeinen van Miraflores, Añina, Macharnudo, Campix en Santa Lucía.

Vinification

In de kelder gist de most in roestvrijstalen tanks, waar hij na de oogst ook rust om op natuurlijke wijze te klaren. Na een korte rustperiode wordt de wijn gebotteld in een Jerez-fles, die het uitgesproken karakter van de witte bodems van de beroemde streek van Cádiz onderstreept.

Smaakimpressie

Het resultaat van dit eerste wijnjaar is een wijn die, ondanks zijn zachte jeugd, gestructureerd, sappig en fris is, met complexe en suggestieve aroma's, die op geen enkel moment zijn zuidelijke oorsprong verbergt, met bodems van albariza en oude wijnstokken dicht bij de zee. Lichtgele kleur. Hartig en fris. Met intense, complexe en suggestieve aroma's. Goed gestructureerde, intense smaak die zijn zuidelijke oorsprong, van oude albarizabodems, niet verhult.

Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2020	13.00	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Barbadillo



Druiven
Palomino Fina



Serveertemperatuur
8°C à 10°C



Klimaat
Atlantisch
Gematigd zeeklimaat



Domein



Foodpairing



Appelatie
V.D.T. Cadiz



Bodem
Albariza

Sushi
Sardienen
Rijstgerechten
Aziatische keuken
Zeevruchten
Kazen
Groenten
Artisjokken
Tofu