

SOBREMAR Palomino 100%

Sobremar is een unieke witte wijn uit de Pago Cerro Pelado in Jerez, gemaakt van 65 jaar oude Palomino-wijnstokken op albariza-barajuelas bodem. De druiven worden biologisch geteeld, 's nachts geplukt en direct geperst. Vergisting gebeurt met wilde gisten in neutrale vaten, waar de wijn blijft tot botteling om oxidatie te vermijden en het pure karakter van het terroir te bewaren. In de neus herken je citrus, groene appel en een reductieve toets. De smaak is elegant, fris, zoutig en medium-bodied. Een gastronomische wijn met Atlantische energie en mineraal karakter. Klaar om te drinken, maar met voldoende structuur voor 2 jaar veroudering.

Vinification

Biologisch geteelde druiven, handmatige nachtelijke oogst, directe persing, vergisting met wilde gisten in neutrale vaten. Geen flor, geen oxidatie. Geen filtering of klaring. Reductieve stijl.

Smaakimpressie

Citrus, groene appel, ziltige mineraliteit, reductieve toets. Strak, elegant, middellange afdronk met lichte spanning.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2022	12.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Joaquín Gómez Beser / Meridiano Perdido

Klimaat
Atlantisch

Appelatie
D.O. Jerez

Druiven
Palomino

Domein
La Mendoza Plot

Bodem
Albariza

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Foodpairing
Oesters
Schaal- en schelpdieren
Tartaar van zeebaars
Zoute amandelen
Gazpacho
Rijke visgerechten