

Coloma, Alarije, Extremadura



Chez les Coloma, l'Alarije est le cépage fétiche. C'est variété indigène presque en extinction mais très bien adaptée à la chaleur et à la sécheresse typique de l'Estrémadure. Ce raisin produit des vins frais sur une période culturelle courte et chaude. Amélia Coloma, a pu lui donner une seconde vie grâce aux techniques de pointe et métamorphose ce cépage oublié en véritable nectar moderne et élégant.

Origine: Les vignes sont situées dans la région chaude et sèche d'Estrémadure, sur des sols argilo-calcaires bien drainés. Le climat méditerranéen continental favorise des vins aromatiques et équilibrés.

Encépagement: 100% Alarije

Vinification: Vendanges nocturnes pour préserver la fraîcheur, fermentation à basse température en cuves inox, sans élevage bois pour conserver la pureté du fruit.

Dégustation: Or-Jaune brillant. Beau nez d'agrumes, buis, fenouil avec des notes de fruits tel que la poire. Léger et frais avec une acidité agréable et un palais fruité belle et longue finale.

Potentiel de garde: à boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des tapas, une salade de poulpe, des calamars frits ou un taboulé aux herbes fraîches.

- Mousse de poisson
- ...