

## **Harena - Lias | Rueda DO Verdejo Espagne (CASTILLA Y LEON) – 2022**

### **Domaine**

#### **Harena**

José Antonio Arévalo et Benicio Garcia sont les fondateurs du domaine viticole «Garcia and Arévalo» en 1991. Leur philosophie est de créer des vins qui reflètent leur origine en termes de climat et de sol, combinant tradition et technologie. Le nom Harena fait référence au sol sablonneux du vignoble. Le sable est rare à Rueda, ce qui explique la production limitée de ce vin.

### **Vinification**

Des vignes de 150 ans (pré-phylloxéra) sur un sol sableux (Harena). La récolte est effectuée manuellement, suivie d'une macération à froid à 6 degrés pendant 12 heures. La fermentation alcoolique dure 21 jours à 15 degrés dans des cuves en inox, avec des levures indigènes. Le vin vieillit ensuite 4 mois en cuve, durant lesquels les lies sédimentées sont éliminées. Enfin, il mûrit encore 6 mois en bouteille.

### **Dégustation**

Ce vin a une couleur jaune paille avec des reflets verts et une intensité moyenne. Arômes complexes et structurés d'herbes, de minéraux, de raisin sec et de zeste d'orange au nez, avec de légères notes terreuses. En bouche, l'attaque est ronde, avec une acidité et une amertume équilibrées et une touche d'anis en finale.

### **Mets adaptées**

Moules | Poisson - plat léger | Asperges | Apéritif

### **Caractéristiques**

Type: Vin Blanc

Cépage: Verdejo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Rond et souple

