



Producteur : Bodegas Victoria Ordóñez E Hijos

SAQ (CCNP) : 14923455

Couleur : Orange

Format : 750ml

Prix : 46.50 \$

Appellation : D.O. Sierra de Malaga

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Andalousie

Nom du propriétaire : Victoria Ordonez

Encépagement : Pedro Ximenez (100%)

Âge moyen des vignes : 100 ans.

Vinification : Après 24 heures à basse température, les raisins sont égrappés et placés dans un fermenteur ouvert à température contrôlée. Les raisins sont ensuite soumis à une macération pelliculaire pendant 32 jours après quoi les solides sont retirés.

Élevage : Élevage en tonneaux de chêne français pendant 13 mois jusqu'à ce qu'il soit embouteillé et étiqueté manuellement. Il est légèrement filtré pour éliminer les lies. Comme il n'a pas été pas stabilisé, il peut contenir quelques sédiments naturels.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, Apr 2022

Orange. J'adore les vins de l'Andalousie. On en travaille beaucoup sur le Candide et ils permettent souvent de faire des accords exceptionnels. Cela dit, je n'ai jamais goûté ce vin. Victoria Ordóñez travaille des vignes, entre autres, de pedro ximènes (appelé pero ximén localement) dans une région qui n'en compte pratiquement plus, soit dans la vallée de Malaga. Il faut comprendre qu'avec la crise du phylloxéra, la région est passée de 120 000 hectares de vignes à 4 000. Sur cette cuvée, elle fait 32 jours de macération sur peaux. Ils n'ont gardé que le jus de goutte (donc séparé des jus provenant de la presse des raisins). 12 mois d'élevage en barriques. Seulement 601 bouteilles produites!

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=aabe5ddc06>