



BRANCO DE SANTA CRUZ

PRODUIT

Présentation

Le Branco de Telmo Rodríguez à Valdeorras incarne à merveille l'engagement du vigneron pour les cépages autochtones et les terroirs d'altitude. Élaboré à partir de **Godello**, cépage emblématique de la Galice, ce vin blanc provient de vignes cultivées sur des coteaux granitiques de la vallée du Sil, dans l'appellation Valdeorras. Telmo Rodríguez, figure incontournable du renouveau viticole espagnol, y signe un vin d'une grande pureté, respectueux de son environnement, avec une vinification peu interventionniste qui met en valeur le caractère unique de ce terroir atlantique.

Dégustation

À l'œil, une robe jaune pâle aux reflets brillants. Le nez dévoile une belle complexité, mêlant **fleurs blanches, poire juteuse, agrumes frais et notes minérales** évoquant la pierre chaude. En bouche, le vin séduit par sa **fraîcheur vive**, sa texture ample et son **équilibre précis** entre rondeur et tension. La finale est longue, saline, avec une légère touche iodée qui appelle les produits de la mer. Un blanc de caractère, à la fois accessible et élégant, parfait pour accompagner poissons grillés, fruits de mer ou une cuisine méditerranéenne subtilement parfumée.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Galicia / Espagne
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Godello