



**ZARATE**  
RIAS BAIXAS  
VAL DO SALNÉS

**Espagne** 



# Zárate

## El Palomar 2024

[zarate.es](http://zarate.es)

### HISTOIRE :

La Bodega Zarate, installée dans le Val do Salnés en Rías Baixas (Galice), est l'un des plus anciens producteurs d'Albariño. Fondée en 1707, elle est aujourd'hui dirigée par Eulogio Pomares, qui s'est imposé comme une référence absolue de l'Albariño artisanal, alliant tradition, précision et compréhension intime du terroir.

Les vignes sont plantées sur de petites parcelles de granite décomposé, xabre, un sol qui apporte tension, salinité et pureté aromatique. Le climat atlantique, frais et humide, favorise une maturité lente et une acidité marquée. Les vignes sont conduites en parra, la pergola traditionnelle qui aère naturellement les grappes, tandis qu'une couverture végétale permanente dynamise les sols et renforce la vie microbienne.

La cuvée El Palomar provient du plus ancien vignoble d'Albariño connu, une parcelle de 0,32ha plantée il y a 150 ans. Ces vieilles racines plongent profondément dans la roche pour y puiser toute sa minéralité. Le millésime 2024 a donné un vin frais, tendu et très aromatique, grâce à une année au climat océanique marqué par une maturité lente et homogène.

**APPELLATION :** Rías Baixas  
**CÉPAGE :** Albariño  
**TERROIR :** Granite  
**ALTITUDE :** 50m  
**RÉGION :** Val do Salnés  
**DEGRÉ ALCOLIQUE :** 12,5%  
**ÂGE DES VIGNES :** 150 ans

### ÉLEVAGE :

En foudre de chêne français de 200 litres, avec fermentation malolactique

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans  
Température de service : 12°C



### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante aux reflets verts. Le nez mêle citron vert, thé blanc, pierre chaude et une touche saline typique du granite du Salnés. En bouche, le vin est droit, vibrant et vertical : l'acidité ciselée porte une matière fine mais concentrée, animée d'une énergie presque électrique. La minéralité granitique apporte une texture tendue et une salinité persistante. La finale, longue et élancée, allie pureté de fruit, précision et élégance racée.

### ACCORDS :

Ceviche de daurade, raviolis de homard, langoustines grillées

