La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Táganan Margalagua 2024
Envínate - 75 cl.



Parcela Margalagua is een 'single parcel' van José Angel Alonso. 100-250m boven de zeespiegel, dit perceel ons een inkijk in de agrarische geschiedenis van Tenerife, omdat de oude wijngaarden op Tenerife beplant werden met verschillende druivensoorten. De wijnstokken zijn minstens 100 jaar oud, niet-geordend (groeien wild), én hebben de eigen onderstammen wat typisch is voor de Phylloxera-vrije Canarische Eilanden. De noordelijke kust van Tenerife bestaat uit een redelijk gematigd klimaat, waardoor druiven kunnen rijpen aan matige alcoholgehaltes mét behoud van een heldere zuurtegraad. De grote uitdagingen om hier wijn te bouwen zijn de Atlantische en Afrikaanse winden en de schommelingen in luchtvochtigheid.

Vinificatie
De druiven worden manueel geoogst. Fermentatie van volledige trossen met natuurlijke gisten op oude Franse vaten van 500L. Daarna 9 maanden in oude vaten van 228L. Net voor de botteling wordt een minimale dosis SO2 toegevoegd. De wijn wordt niet gefilterd.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2026
Op zijn top: 2028-2030
Te drinken tot: 2032

Serveren
15-16°C.

Proefanalyse
Scherp aromatisch met prachtige diepe umami-tonen, hooggekleurde citrus, kruiden, zeezout en bloemen

Wijnstijl:
Atlantisch, vulkanisch en mineralig

Assemblage
Listán blanco, Listán Negro, Negramoll

Regio:
Canarias

Appellatie:
D.O.P. Islas Canarias - Tenerife

Wijndomein:
Envínate

Biodynamisch

Beschrijving domein

Envínate zijn vier studievrienden, elk afkomstig uit een andere regio van Spanje, die elkaar ontmoetten op de oenologiefaculteit van Alicante. Hun voorkeur voor frisse, drinkbare wijnen afkomstig van vieilles vignes en indrukwekkende terroirs brengt hen samen in dit project Envínate, dat we zouden kunnen vertalen met het neologisme "verwijn je zelf". Hun kleinschalig project ging gepaard met consultingopdrachten bij andere domeinen om op die manier de eindjes aan mekaar te kunnen knopen. Vandaag zijn ze echter een grote naam geworden en een van de meest spannende wijnprojecten in Spanje. Ze zijn elk afkomstig van een andere regio en besloten elk om in hun regio hun favoriete drinkwijnen te maken (Tenerife, Ribeira Sacra, Albecete, Murcia). Met zeer groot succes! In 2008 hebben ze met zijn vieren beslist om 'patrimoniumwijnen' te gaan maken. Parcellaire wijnen met expressie van de wijngaard, de jaargang, fris en kristalhelder van smaak, geen oaky, technische of extractiewijnen. Dit vraagt veel werk in de wijngaard en vooral kennis en geduld. Een wijnstijl die je niet onberoerd laat, maar tegelijk ook wijnen voor een geoefend smaakpalet. What you see is what you get, no make-up !