La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

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

Alegre Valgañón, Bahierra 2024

Alegre Valgañón - 75 cl.



Something very special ! Deze wijn komt van een kleine wijngaard in Sajazarra, waarvan 2/3 ouder is dan 100 jaar en 1/3 Tempranillo is van 40 jaar oud. De uiteindelijke fieldblend zorgt ervoor dat we een lichte zeer florale wijn krijgen met veel karakter.

Vinificatie
Coupage van 60% Tempranillo, aangevuld met witte druivensoorten als Viura en Garnacha blanca en wat Garnacha. Enkel natuurlijke gisten voor de fermentatie. 20% hele trossen worden gebruikt. Fermentatie in grote open vaten van 500 liter. Daarna verdere rijping gedurende 14 maanden op grote houten fouders.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2026
Op zijn top: 2028-2032
Te drinken tot: 2036

Serveren
Best te karafferen. Schenken in Bourgogne-glas.

Proefanalyse
Zeer kleine productie van nauwelijks 670 flessen. Zeer licht van kleur, zoals een clarete. In de neus mooi rood fruit, noordkrieken, rode bes, zeer pinot-noir-like. Ragfijne tannines en een lange complexe finale. Voor de liefhebbers van very special stuff !

Wijnstijl:
Continentaal, elegant en gastronomisch

Assemblage
Tempranillo (60%), Viura (30%), Garnacha (10%)

Regio:
La Rioja

Appellatie:
D.O.C. Rioja

Wijndomein:
Alegre Valgañón

Biologisch

Beschrijving domein

Alegre-Valgañón is een recent domein en maakt deel uit van de Rioja'n'Roll beweging: jonge, bevlogen wijnmakers die deze starre appellatie nieuw leven willen inblazen en vooral de zaken anders willen aanpakken. Ze werken enkel met biologische wijngaarden en maken wijnen zoals hun grootouders ze in Rioja maakten. Oscar en Eva zijn gevestigd in Sajazarra, een klein dorp met nauwelijks 100 inwoners tegen de Obarenes bergen, het stuk van de Sierra Cantabria voorbij de Ebro, dus het meest westelijke stuk van Rioja. Het is ook het meest Atlantische stuk van de Rioja-appellatie. Ze zijn eerste generatie en hebben zelf alles from scratch opgebouwd. Dit heeft hen ook de kans gegeven om regeneratief te werken in de wijngaard. Ze maken hun eigen biomest en zien de wijngaard als een deel van het geheel met andere planten en bomen. Eerbied voor de hen omliggende natuur en terroir is cruciaal voor hen.