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

Lumière 2018
Muchada-Léclapart - 75 cl.



Lumière is afkomstig van de beste terroirs (La Platera op Pago de Miraflores) en de oudste wijnstokken Palomino (60 jaar oud). Hier leren we volop de complexiteit en mineraliteit van de Palomino kennen. Hoe heeft het zo lang kunnen duren vooraleer we wisten dat we met Palomino niet alleen fantastische sherry's kunnen maken, maar ook witte ziltige topwijnen !??

Vinificatie
Kleine rendementen van 500 à 800 liter per hectare, zeer ongewoon voor deze regio. Gisting en lagering op oude Bordelese vaten. Spontane fermentatie zonder tussenkomst of interventie en minimale toevoeging van sulfiet. Er wordt op de vaten met de gistcellen gewerkt. De wijnen worden ongefilterd en zonder koude stabilisatie gebotteld.

Bewaarpotentieel
Op zijn toppunt in 2023. Magnum in 2024. Potentieel tot 2026.

Serveren
Alejandro Muchada raadt aan om de flessen 2 weken te laten rusten na levering en daarna pas te openen. Eens de wijn open is, verandert hij na enige tijd en wordt hij na een aantal dagen zelfs nog complexer. Zeer merkwaardig !

Proefanalyse
Licht doorschijnend in het glas met een mooie troebelheid. In de eerste neus mooie citruszuren, daarna opent het glas zich met een fantastische ziltigheid en mineraliteit. Breed en open na walsen. Geweldige complexiteit en luminositeit in het glas. Zeer zuiver met mooie lengte en strakke ziltige zuren. Toppunt van het Sherry-terroir !

Assemblage
Palomino

Regio:
Andalucía

Wijndomein:
Muchada-Léclapart

Biodynamisch

Beschrijving domein

Cult champagnemaker (David Léclapart) meets Andalucia's beste kalkterroir (albariza) en een wijnmaker die 'out of the box' kan denken (Alejandro Muchada). Magic happens! Stille witte wijnen uit de Sherrystreek, en dan nog met Palomino, één van Spanjes meest verguisde druivensoorten. Zelfs wij waren stomverbaasd van deze uitkomst en vooral deze kwaliteit en complexiteit. Atlantisch, mineraal, origineel!