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

Cérvoles Negre 2009
Cérvoles - 75 cl.



De aanplant van de garnatxa dateert van de jaren 60 en 70 volgens het gobeletsysteem. De overige variëteiten werden op het einde van de jaren 80 aangeplant volgens het leisysteem (dubbele guyot). De wijngaarden zijn zuidwestelijk georiënteerd en krijgen hierdoor vele uren zon, om tijdens de oogst (van eind september tot begin november!) mooie en perfect rijpe druiven af te leveren. Enkele weken voor de oogst worden de minder bedeelde trossen verwijderd (vendange verte). Maceratie en alcoholische gisting in inox cuves aan 28°C gedurende 25 dagen. Vervolgens een rijping van 12 maanden, deels op nieuwe Franse eiken (Allier) vaten en tweedejaars vaten. Voor een deel van de garnatxa wordt heel beperkt Amerikaanse eik gebruikt. Totale productie van 36.000 flessen.

Vinificatie
12 maanden op Franse eik.

Bewaarpotentieel
Bewaarwijn, heeft enkele jaren nodig in de fles. Vanaf het 3e levensjaar toegankelijk met een bewaarpotentieel van 7 jaar.

Serveren
18°C In een groot glas. Decanteren in de eerste 4 jaar.

Proefanalyse
Zeer donker van kleur. Zijn mediterrane afkomst wordt duidelijk in de geur, rood fruit afgewisseld met een roosterige toets. In de smaak treffen we naast dit mediterrane een verrassende frisheid en evenwicht: een grote en smakelijke wijn met body. Te omschrijven als een samensmelting van een zonnig mediterraan klimaat en een fris continentaal karakter, eindigend met rijpe fruittannines, structuur en persistentie.

Assemblage
Ull de Llebre (38%), Cabernet Sauvignon (32%), Garnatxa (18%), Merlot (12%)

Regio:
Catalunya

Appellatie:
D.O. Costers del Segre

Wijndomein:
Cérvoles

Beschrijving domein

Een domein uit het binnenland van Catalunya (appellatie Costers del Segre), waar we nu reeds meer dan 20 jaar mee samenwerken. Sinds een aantal jaren behoren zij ook tot de “Grandes Pagos de España” en werken ze volledig biologisch.