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

Pedra de Guix 2023
Terroir al Límit - 75 cl.



Pedra de Guix betekent in het Catalaans letterlijk "steen van kalk of gips". Vanzelfsprekend een verwijzing naar de ondergrond van de Pedro Ximénez, op kalkrijke klei aangeplant. De Macabeu staat op een alluviale bodem en de Garnacha Blanca op leisteen. De wijnstokken zijn tussen 50 en 80 jaar oud. Het is de witte topwijn van het domein, in een assemblage van 1/3 Macabeu, 1/3 PX en 1/3 Garnatxa blanca.

Wijnstijl:
Mediterraan, stevig en mineralig

Assemblage
Macabeu (34%), Garnatxa blanca (33%), Pedro Ximénez (33%)

Regio:
Catalunya

Appellatie:
D.O.Q. Priorat

Wijndomein:
Terroir al Límit

Biodynamisch

Vinificatie
Biodynamische wijnbouw. De druiven worden geperst in een oude verticale pers. De druiven worden zachtjes met de voeten gekneusd gedurende één uur, waarbij de pers zachtjes gevuld wordt met de niet onriste druiventrossen, waarna er zachtjes geperst wordt. Gedurende het hele proces is er een interactie tussen extractie, oxidatie (voor de Pedro Ximénez) en maceratie, die deze wijn zijn specifieke expressie geeft. In totaal 2 jaar op foudres, waarvan één jaar op zijn gistcellen. De vinificatie gebeurt in betonnen cuves en daarna volgt een élevage van 2 jaar in Franse eiken tonneaus van 500L en foeders van 1200L.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2027-2029
Te drinken tot: 2032

Serveren
Best te karafferen. Serveren in een groot Bourgogneglas bij 14°

Proefanalyse
De wijn heeft hier net als Terra de Cuques een subtiel oxidatief karakter, echter in dit geval nog meer uitgesproken. Pedra de Guix is een ode aan de tradities van weleer, waar witte wijnen net als rode werden gemaakt, vandaar de gedeeltelijke maceratie. Het oxidatieve karakter is dan weer een knipoog naar Andalucia waar de PX zijn oorsprong vindt. Goudgeel van kleur met een complexe neus, kruidig met mineralige, stenige toetsen. Ziltig in de mond met een duidelijk mediterraan karakter. Deze wijn heeft zeker nood aan een karaf. Na het ademen ontdekt men een bijzonder gelaagdheid, met complexe aroma's die zowel naar het mineralige neigen als naar het bloemige, samen met frisse citrus en krokant steenfruit. Hoog in zuren en ook ziltig, met een bijzonder lange en strakke afdronk. Grote wijn voor de ervaren proever.

Beschrijving domein

Terroir al Limit maakt, zoals zijn naam het zelf zegt, wijnen met het terroir als belangrijkste uitgangspunt. Ze zijn gevestigd in het dorpje Torroja en werken meer dan veel andere domeinen met Carinyena. Ze werken biodynamisch in een stijl die werkelijk uniek is.