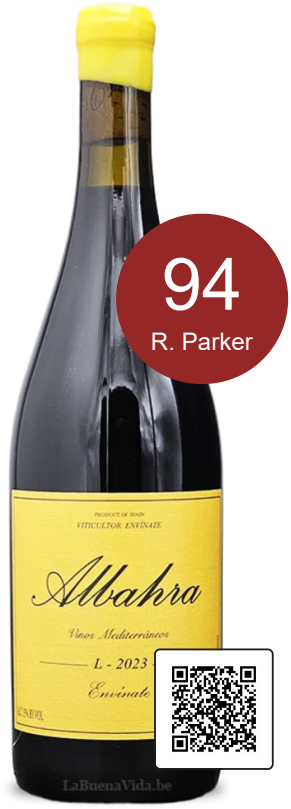
La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Albahra 2023
Envínate - 75 cl.



Envínate werkt in verschillende regio's van Spanje. Rode draad is de elegantie en het Atlantisch karakter van hun wijnen. Deze Albahra ("klein meer") is echter hun mediterrane wijn, die toch steeds lichtvoetig en elegant van karakter blijft. Gemaakt van 70% Tintorera, afkomstig van een kleine wijngaard in Almansa, 3 ha met een klei-kalkbodem. De andere 30% is Moravia Agria, een druif waarvan nog slechts 50 ha staat aangeplant over heel Spanje. Dit is een druif met een hoge aciditeit en weinig kleur. De wijngaard ligt in Manchuela op een klei-kalkbodem met een zanderige bovenlaag.

Vinificatie
Non-interventionistische filosofie. Van de Tintorera wordt 50% ontrist, waarna hij in cementen cuves gaat gedurende 8 maanden. De Moravia Agria wordt volledig ontrist en gaat na 7 dagen maceratie in oudere Franse barriques van 228 liter gedurende 8 maanden. De élevage is telkens op hun gistcellen, maar zonder bâtonnage. Sulfiet wordt enkel toegevoegd net voor de botteling.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2025-2026
Te drinken tot: 2028

Serveren
Mag iets frisser geserveerd worden (14-15 °C).

Proefanalyse
Lichtrood van kleur. In de neus mediterrane tonen van rode vruchten, maar steeds verfijnd. In de mond gaan we in dezelfde richting : frisse aanzet, bijna lichtvoetig, maar met een duidelijk mediterraan en kruidig accent. Mooie typerende afdronk.

Wijnstijl:
Mediterraan, fruitig en mineralig

Assemblage
Tintorera (70%), Moravia Agria (30%)

Regio:
Castilla la Mancha

Appellatie:
D.O. Almansa

Wijndomein:
Envínate

Biologisch

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 !