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, Clarete 2024
Alegre Valgañón - 75 cl.



Typische clarete: mengeling van rode druiven (Garnacha tinta) en witte druiven (Viura). Dit is een goed voorbeeld van een Blouge-wijn, een samentrekking van blanc en rouge. Van oudsher is dit een zeer klassieke stijl voor deze regio, maar vandaag wordt hij nog zelden gemaakt.

Vinificatie
De druiven zijn afkomstig van een 80 jaar oude wijngaard waar rode en witte druivenstokken samen staan aangeplant. Maceratie gedurende 3 dagen met volledige trossen voor de rode druiven en ontrist voor de witte druiven. De witte en rode druiven worden samen vergist om een verfrissende wijn te creëren die tussen een witte en een lichtrode wijn in zit. Persing tot 65%, gevolgd door fermentatie met uitsluitend natuurlijke gisten in cementen en inox cuves. De wijn ondergaat nadien ook een malolactische gisting.

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

Serveren
Best te karafferen. Serveren in een Bourgogne glas

Proefanalyse
Mooi licht rosé van kleur. In de neus mooi rood fruit met mineralige ondertonen. Veel spaning in het middenrif en een mooi complex einde. Zeer origineel!

Wijnstijl:
Continentaal, stevig en gastronomisch

Assemblage
Garnacha, Viura

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.