La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Paramos de Nicasia Blanco 2017
Màquina & Tabla - 75 cl.



Vendu comme Vino de la Tierra de Castilla, ce blanc provient cependant d'un vignoble dans l'aire de Toro (à Villaester). Il est composé principalement de Verdejo et de Malvoisie, mais comme il s'agit de pieds francs, il y a aussi quelques plants de Muscat, d'Albillo et même d'Albariño. Cette cuvée s'inspire de la tradition des "vinos pálidos", d'élevage oxydatif. D'où son côté un peu étrange, mais tout à fait respectueux de son terroir et de son histoire. Vignes pré-phylloxériques sur sols sableux; rendement de 25hl/ha.

Assemblage
Malvasia (50%), Verdejo (45%), Albillo (2%), Moscatel (2%), Albariño (1%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Rueda

Domaine viticole:
Màquina & Tabla

Biodynamie

Vinification
Pas de soufre ajouté. Vinification en grappes entières. Levures indigènes. Huit mois d'élevage de type "biologique" dans des vieux foudres, avec formation d'un voile de flor, à l'ancienne.

Potentiel de garde
3 à 5 ans.

Servir
Servir frais dans un large verre, pour permettre au vin de bien respirer. Il est important de laisser les arômes du premier nez, un peu confus, se dissiper, pour que le fruit prenne le dessus. Notre conseil: carafer.

Commentaires de dégustation
Ne vous laissez pas désarçonner par le premier nez: ce n'est pas un goût de bouchon, mais l'attaque typique d'un vin d'élevage dit biologique, marqué par la flor. Une fois passé ce premier contact, de belles notes de calcaire, de fleurs et une touche de salinité s'offre à vous. La bouche est solide, mais aussi très fraîche.

Description du domaine

Máquina & Tabla est le petit projet d'un jeune couple, Oriol Illa et Susana Pastor, qui travaillent de vieilles vignes un peu partout en Castille-Léon. Les étiquettes renvoient à la lutte entre la nature et la culture. La nature sauvage, symbole de liberté, mais aussi soumise à des cycles avec au bout, la mort. La culture, le facteur humain qui modèle le paysage, l'encépagement, le choix du moment de récolte, la vinification, l'élevage. Toutes ces interventions humaines doivent se faire le plus discrètes possibles pour que le vin reflète bien son origine; Máquina, la machine, se rapporte au facteur humain, et 'Tabla', un morceau de bois, à la nature.