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

Paraje La Canoca 2024
José Gil "Vignerons de la Sonsierra" - 75 cl.



Un des crus de José à San Vincente, à 515 mètres d'altitude. Vigne complantée, principalement de Tempranillo de 50 ans d'âge et d'un peu de Viura. Sols de calcaire, principalement. Le vignes sont entourés de nombreux arbustes et buissons aromatiques.

Vinification
Récolte manuelle, égrappage total. Macération et fermentation en cuves ciment, élevage dans un demi-muid, le tout dans un "calado" traditionnel, une cave creusée dans la pierre aux alentours de San Vicente de la Sonsierra. La vinification se fait uniquement avec les levures autochtones. Production: 600 bouteilles.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2031-2035
A boire jusqu'en : 2038

Servir
Toujours passer en carafe avant de servir dans un large verre de type verre à Bourgogne.

Commentaires de dégustation
Robe d'un rouge lumineux. Complexe et élégant au nez, plein de fruit rouge, de notes florales et d'herbes de la garrigue (thym, romarin, fenouil). Bouche juteuse, tout aussi complexe que le nez, et particulièrement raffinée; tannins puissants mais élégants. La finale est exceptionnellement longue. Un vin raffiné d'une précision toute bourguignonne.

Style de vin:
Continental, élégant et gastronomique

Assemblage
Tempranillo (99%), Viura (1%)

Région:
La Rioja

Appellation:
D.O.C. Rioja

Domaine viticole:
José Gil "Vignerons de la Sonsierra"

Biologique

Description du domaine

Nommé "Young Winemaker of the year in 2021, José est un des vignerons espagnols les plus prometteurs. Et dans une appellation aussi classique que la Rioja, son approche "bourguignonne" est certainement novatrice. Avec comme grands modèles Abel Mendoza et les frères Artuke, José & sa compagne Vicky connaissent la voie à suivre. Ici, le Tempranillo se montre sous son visage le plus élégant et le plus raffiné.