**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

# La Santa de Úrsula 2023
## Envínate - 75 cl.




La Santa de Ursula est la dernière nouveauté rouge du prestigieux domaine Envinate. Pour moi personnellement, aussi la plus belle. Issue de deux parcelles différentes dans la région de Tacoronte. Un bel assemblage composé principalement de Listan avec un peu de Negramoll. Le plus bourguignon des vins rouges !

**Vinification**
Vendange manuelle (comment pourrait-il en être autrement !?) sur les vignobles difficiles d'accès. Le travail se fait de manière traditionnelle, à l'ancienne, sans levures ni produits ajoutés. Une approche non-interventionniste. La macération et la fermentation se déroulent dans des cuves en plastique et en inox, avec environ 50% de grappes entières. Environ 20% bénéficie d'une macération carbonique, si typique de cette région historique. Ensuite, le vin vieillit pendant environ 9 mois dans des barriques anciennes.

**Potentiel de garde**
A boire à partir: 2025
Optimum: 2028-2032
A boire jusqu'à: 2034

**Servir**
À carafer. Servir dans un grand verre.

**Commentaires de dégustation**
Robe légère avec de jolies nuances rouges. Au nez, après aération et dissipation de la réduction, une belle symphonie de fruits rouges, de sols volcaniques et de minéralité. Très bourguignon dans son style. Une finale magnifique, pure et cristalline. Élégant et raffiné. Une véritable pépite !

**Style de vin:**
Atlantique, volcanique et minéral

**Assemblage**
Listán Negro (50%), Negramoll (48%), Listán blanco (2%)

**Région:**
Canarias

**Appellation:**
D.O. Ycoden-Daute-Isora

**Domaine viticole:**
Envínate

Biodynamie

Description du domaine

Envinate, ce sont quatre copains originaires de diverses régions d'Espagne et qui se sont connus à la faculté d'oenologie d'Alicante. Leur prédilection pour les vins frais et de bonne buvabilité issus de vieilles vignes et de terroirs impressionnants les a rapprochés; ainsi est né ce petit projet commun. Envinate est un néologisme espagnol qui signifie: "envinez-vous"! Il a grandi en parallèle à la consultante que pratiquent les différents fondateurs auprès de différents domaines, devenant un acteur important du changement dans les différentes régions où il est implanté, à savoir celles dont les quatre amis sont issus: Tenerife, Ribeira Sacra, Albacete et Murcie. En 2008, ils ont décidé d'élaborer des" vins patrimoniaux"; des cuvées parcellaires, à l'opposé des vins boisés, technologiques et sur-extraits. Cela demande un gros travail à la vigne, de la patience et du savoir. Le style de vin qui en résulte ne laisse personne indifférent, car leur palette organoleptique est très ouverte. What you see is what you get, no make-up!