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

Benje Blanco 2025
Envínate - 150 cl. (Magnum)



Benje est le nom d'un cratère proche du lieu d'où est issu le Listán Blanco.

Vinification
Fermentation alcoolique avec levures indigènes en cuves en béton. Élevage sur lies pour 60 % en cuves en béton et 40 % en fûts anciens de 600 litres. Environ 25 % des raisins ont fait l'objet d'une macération pelliculaire.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2028-2031
A boire jusqu'à : 2033

Servir
12°C dans un verre de type Bourgogne blanc.

Commentaires de dégustation
Robe pâle scintillante. Un vin plein de vivacité, de fraîcheur et de minéralité. La puissance du nez se confirme en bouche. Un vin complexe aux notes fumées, volcaniques et minérales.

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Listán blanco (100%)

Région:
Canarias

Appellation:
D.O.P. Islas Canarias - Tenerife

Domaine viticole:
Envínate

Biologique

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!