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

# Alegre Valgañón, Blanco 3er año 2019
## Alegre Valgañón - 75 cl.




La cuvée classique de blanc d'Eva et Oscar. Ce vin a été affiné plus de trois ans avant d'être mis sur le marché, en hommage aux blancs traditionnels de la Rioja, de longue garde. Complexe et original.

**Vinification**
Les raisins proviennent de vieilles vignes situées entre Fonzaleche et Sajazarra. 50% de la vendange est vinifiée en grappes entières. Le pressurage très doux se fait dans une presse verticale. Puis le vin est élevé pendant 42 mois dans des demi-muids, avec un bâtonnage d'abord quotidien, puis hebdomadaire - mais sans bâtonnage la dernière année.

**Potentiel de garde**
A boire à partir de : 2023
Optimum : 2023-2030
A boire jusqu'à : 2033

**Servir**
Passer en carafe, de préférence, avant de servir dans un grand verre type verre à Bourgogne.

**Commentaires de dégustation**
Robe d'un or intense. Le nez est joliment épicé, avec quelques notes évoquant le sherry, c'est à la fois complexe et mystérieux. La bouche est solide et encore pleine de vivacité. Belle évolution, finale presque saline. Très long.

**Style de vin:**
Continental puissant et minéral

**Assemblage**
Garnacha Blanca, Viura

**Région:**
La Rioja

**Appellation:**
D.O.C. Rioja

**Domaine viticole:**
Alegre Valgañón

Biologique

Description du domaine

Le jeune domaine Alegre-Valgañón fait partie du mouvement des Rioja'n'Roll: de jeunes vignerons désirant donner un nouveau souffle à cette appellation, avec une nouvelle approche. A Sajazarra, petit village d'à peine une centaine d'habitants près des Obanares, une partie de la chaine cantabrique qui borde l'Ebre, Oscar et Eva ne travaillent qu'avec des vignes bio et vinifient comme leurs grands-parents le faisaient tout à l'ouest de la Rioja. Cette zone a le climat le plus atlantique de l'appellation. Le couple a démarré de zéro, ce qui leur a donné la possibilité de travailler de manière regénérative à la vigne. Ils produisent leur propre fumier bio et considèrent la vigne comme partie d'un ensemble bien plus vaste de plantes et d'arbres. D'où leur grand respect pour la nature qui les entoure et leur terroir.