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

Istiu 2024
Enric Soler - 75 cl.



Istiu est la dernière cuvée entrée dans la courte gamme d'Enric Soler. Elle exprime sa vision de la Malvoisie de Sitges. Il ne s'en produit que 2 fûts, à peine plus de 750 bouteilles par an. Les raisins (cultivés en biodynamie) sont issus d'une parcelle de 0,2 hectare sur sols sableux, limoneux et argileux. Les plants de Malvoisie ont 13 ans, ceux de xarello 42.

Vinification
Les raisins récoltés en caissettes de 15kg sont entonnés dans des barriques de trois vins (300 litres). La fermentation se fait dans les barriques, avec levures indigènes.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2028-2029
A boire jusqu'à : 2032

Servir
A 12°C, dans un verre à Bourgogne

Commentaires de dégustation
2018 s'est présenté sous les meilleurs auspices, le début d'année ayant été assez arrosé et l'été sec. La vendange, effectuée en septembre a permis de garder une bonne charpente acide. Il s'agit donc d'une année un peu atypique, en ce sens qu'elle présente pas mal de fraîcheur pour un vin si méditerranéen, et relativement peu d'alcool.

Style de vin:
Méditerranéen, frais et gastronomique

Assemblage
Malvasia de Sitges (50%), Xarel.lo (50%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Penedès

Domaine viticole:
Enric Soler

Biodynamie

Description du domaine

Un tout petit projet d'Enric Soler, professeur en oenologie à Barcelone plein d'enthousiasme. De vieilles vignes de Xarello, toutes en biodynamie, produisent un des meilleurs vins blancs en Catalogne: NUN.