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

Páramos de Nicasia Blanco 2022
Màquina & Tabla - 75 cl.



Vendu comme Vino de la Tierra de Castilla, ce blanc provient cependant d'un vignoble situé dans l'aire de Toro (à Villaester). Il est composé principalement de Verdejo et de Malvoisie, mais comme il s'agit de pieds francs, il y a aussi quelques plants de Muscat, d'Albillo et même d'Albariño. Cette cuvée s'inspire de la tradition des "vinos pálidos d'élevage oxydatif. D'où son côté un peu étrange, mais tout à fait respectueux de son terroir et de son histoire.

Vinification
Vignes pré-phylloxériques sur sols sableux; rendement de 25hl/ha.Pas de soufre ajouté. Vinification en grappes entières. Levures indigènes. Huit mois d'élevage de type "biologique" dans des vieux foudres, avec formation d'un voile de flor, à l'ancienne

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2024
Optimum : 2024-2026
A boire jusqu'à : 2029

Servir
Servir frais dans un large verre, pour permettre au vin de bien respirer. Il est important de laisser les arômes du premier nez, un peu confus, se dissiper, pour que le fruit prenne le dessus. Notre conseil: carafer.

Commentaires de dégustation
Inspiration de vins avec crianza (flor) biologique. Mais il s'agit ici d'une variété pure. Une fois passée cette première torsion aromatique, on obtient de belles notes de citron vert, de fleurs et surtout des arômes de saumure, typiques de la fleur. La bouche est ferme, mais avec beaucoup de fraîcheur. La bouche est également très aromatique avec des notes de fruits à pépins blancs et une acidité équilibrée. Finale sèche avec à nouveau ces notes saumâtres typiques. Un vin pour les plus avancés !

Style de vin:
Continental puissant et minéral

Assemblage
Verdejo (100%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
Vino de la Tierra de Castilla y Leon

Domaine viticole:
Màquina & Tabla

Biodynamie

Description du domaine

Máquina & Tabla est le petit projet d'un jeune couple, Oriol Illa et Susana Pastor, qui travaillent de vieilles vignes un peu partout en Castille-Léon. Les étiquettes renvoient à la lutte entre la nature et la culture. La nature sauvage, symbole de liberté, mais aussi soumise à des cycles avec au bout, la mort. La culture, le facteur humain qui modèle le paysage, l'encépagement, le choix du moment de récolte, la vinification, l'élevage. Toutes ces interventions humaines doivent se faire le plus discrètes possibles pour que le vin reflète bien son origine; Máquina, la machine, se rapporte au facteur humain, et 'Tabla', un morceau de bois, à la nature.