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

Madialeva 2012
Algueira - 75 cl.



Une rareté dans la collection des vins d'Algueira. Après le phylloxéra, on a planté pas mal de Grenache teinturier (alias) Alicante Bouschet dans la région car c'est un cépage très productif. Au fil des années, cependant, beaucoup de ces vignes ont été abandonnées ou arrachées. Ce qui reste, cependant, sont des vignes d' au moins 70 ans qui donnent des résultats très intéressants.

Assemblage
Tintorera (100%)

Région:
Galicia

Appellation:
D.O. Ribeira Sacra

Domaine viticole:
Algueira

Biologique

Vinification
Vinification classique à la Algueira: fermentation en foudres ouverts de 600 litres. Foulage aux pieds, démarrage de la fermentation avec les levures indigènes. On travaille en grappes entières, sans éraflage. Puis 11 mois d'élevage en futs de chêne (non neufs).

Potentiel de garde
5 à 10 ans.

Servir
Servir à température de cave, dans une verre à Bourgogne.

Commentaires de dégustation
Le plus sombre de la série, mais avec quelques reflets plus clairs. Le nez révèle de jolies notes de fraise des bois, de framboise, de groseille, mais aussi de romarin et de thym. La bouche est solide, structurée, mais équilibrée, et ne manque pas de fraîcheur. La matière rappelle celle des Mencías du Bierzo. A coup sûr, une des meilleures bouteilles de Tintorera!

Description du domaine

L'oeuvre d'une vie, celle de Fernando Gonzalez, qui a commencé ici il y a plus d'un quart de siècle à récupérer des vieilles vignes presque abandonnées, à reconstruire les murettes soutenant le vignoble et à refaire du vin. C'est une viticulture héroïque, une viticulture de l'extrême, sur des pentes qui vont jusqu'à 85%. Aujourd'hui, Fernando possède16 ha de ces coteaux, soit plus de 40 parcelles, surtout plantées de cépages rouges. Raúl Pérez lui a appris sa philosophie du vin: respecter l'identité de territoire, et faire du vin à la vigne. Le résultat: le meilleur de la Ribeira Sacra.