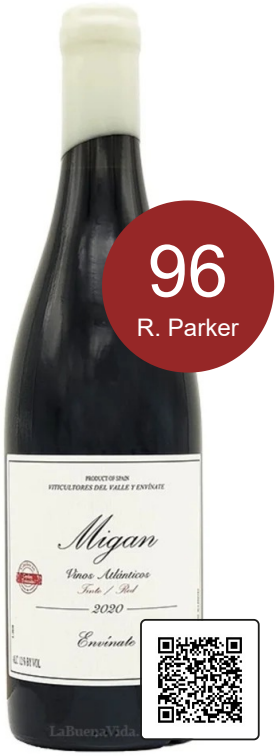
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Migan Tinto 2024
Envínate - 150 cl. (Magnum)



Migan est élaboré à partir de vieilles vignes situées à La Orotava, où est également produit le blanc Palo Blanco. Ici encore, nous retrouvons les vignobles classiques en Cordón Trenzado, ou vignes tressées, des vignobles uniques chargés d'histoire, toujours marqués par leurs caractéristiques volcaniques typiques. Le meilleur rouge de cette région !

Vinification
Issu des vignobles en Cordón Trenzado, donc récolté à la main. Cultivé en biodynamie. Une partie des raisins est non éraflée, selon le millésime. Ensuite, macération en cuves de ciment. Élevage en grande foudre de bois. Fermentation uniquement avec des levures indigènes. Approche non-interventionniste, sans contrôle de température.

Potentiel de garde
A boire à partir: 2026
Optimum: 2030-2035
A boire jusqu'à: 2037

Servir
Servir dans un verre à Bourgogne. À carafer. Température de service entre 15 et 17°.

Commentaires de dégustation
Belle couleur rouge vive avec des reflets éclatants. Nez très fin et élégant avec des touches volcaniques, fumées, accompagnées de fruits rouges et d'épices asiatiques. Attaque épicée, toujours avec beaucoup de fruits rouges. Superbes acidités, tout en équilibre. Beaucoup de structure et une finale minérale.

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Listán Negro (100%)

Région:
Canarias

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

Domaine viticole:
Envínate

Biodynamie

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!