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

Táganan Margalagua 2019
Envínate - 75 cl.



Margalagua est une parcelle exploitée par José Angel Alonso entre 100 et 250 d'altitude, qui illustre bien l'histoire agricole de Tenerife - les vieilles vignes complantées de divers cépages, notamment. Ici, les vignes ont plus de 100 ans; elles sont franc-de-pied (les Canaries n'ayant pas été contaminées par le phylloxera) et sont quasiment retournées à l'état sauvage. La côte Nord de Tenerife jouit d'un climat relativement tempéré, qui permet aux raisins d'atteindre un bon niveau d'alcool potentiel tout en conservant de l'acidité. Les plus grands défis sont les vents, qu'ils viennent de l'Atlantique ou d'Afrique, et les fluctuations du niveau d'humidité de l'air.

Vinification
Vendange manuelle, fermentation en grappes entières avec levures indigènes dans des vieux fûts de 500 litre (chêne français). Puis les vins sont élevés pendant 11 mois dans des barriques de 228 litres. Une dose minime de S02 est ajoutée avant la mise. Le vin n'est pas filtré.

Servir
15-16°C.

Commentaires de dégustation
Aromatique pointue aux notes d'umami, d'agrumes, d'épices et de fleurs. Une belle salinité.

Assemblage
Baboso tinto, Listán Negro, Malvasia Negra, Negramoll, Vijariego Tinto

Région:
Canarias

Appellation:
D.O. Ycoden-Daute-Isora

Domaine viticole:
Envínate

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!