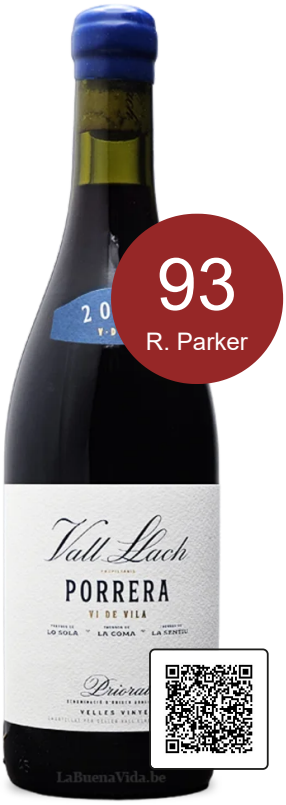
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Porrera vi de Vila de Vall Llach 2023

Vall Llach - 300 cl. (Doble Magnum)



Porrera Vi de Vila de Vall Llach» est le haut de gamme du domaine. Il est issu exclusivement des plus vieilles vignes de la propriété (la plupart âgées de plus de 75 ans), situées sur les coteaux. Les rendements sont très bas : à peine 300 grammes de raisins par cep de vigne. Le nec plus ultra des vieilles vignes. Ce n'est pas pour rien qu'il porte le nom « Lluis Llach ».

Vinification
14 mois en fûts français neufs de 225 et de 500 litres. 3 jours de préfermentation à froid, suivis par la fermentation proprement dite, pendant 17 à 19 jours à une température de 25 à 29 degrés. Pigeages quotidiens et remontage limités. La fermentation malolactique se fait en cuve sinon pour 50% du vin, et en fûts pour le reste.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2032-2035
A boire jusqu'à : 2039

Servir
Température de cave. De préférence passer en carafe. Le caractère du vin ne se montre pleinement qu'après quelques années de vieillissement en bouteilles.

Commentaires de dégustation
Robe noir encre. Nez plutôt fermé qui, à l'aération, s'ouvre sur des notes de fruits noirs, prunes, cerises noires, granit, chocolat et vanille avec une touche animale. En bouche une véritable bombe fruitée. Grande longueur finale. Vin qui accompagnera à merveille les viandes fortes. Vin tout en puissance, soutenu par une belle finesse, une grande complexité et surtout une belle profondeur qui ne se manifeste qu'après quelques années de vieillissement.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Cariñena (78%), Garnatxa (22%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O.Q. Priorat

Domaine viticole:
Vall Llach

Biologique

Description du domaine

La belle chanson du vin. Avec en engagement social de la part des propriétaires.