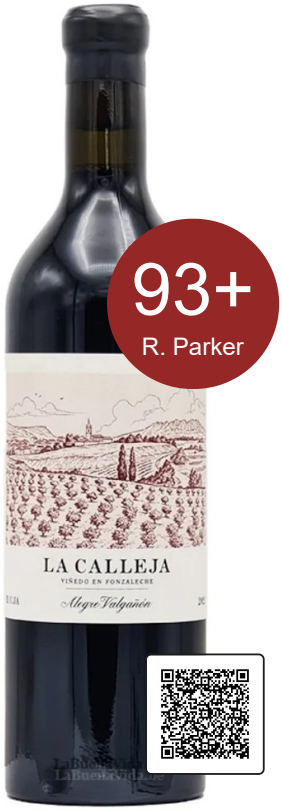
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Alegre Valgañón, La Calleja Tempranillo 2022

Alegre Valgañón - 75 cl.



L'un de leurs grands crus, issu d'un vignoble situé à Fonzaleche, planté par Eva et son père en 1992. La Calleja est un classique en devenir. L'expression pure du Tempranillo par des vignerons authentiques.

Vinification
Planté sur un sol gréseux très pauvre, orienté nord-est. C'est l'un des endroits les plus frais de la Rioja. Le vin est récolté manuellement dans de petits paniers. Puis macération et fermentation avec 10% de grappes entières. La fermentation a lieu dans une grande foudre en bois de 40 hl. Après quelques semaines, élevage de 30 mois dans une foudre de 30 hl.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2027-2032
A boire jusqu'à : 2036

Servir
A décanter de préférence. Servir dans un grand verre à bordeaux

Commentaires de dégustation
Beau rouge vif dans le verre. Il s'ouvre sur des fruits rouges de la forêt et des notes boisées très fines. Finale de Tempranillo élégante. Tout est magnifiquement assemblé. Tannins rugueux et longue finale élégante. Un grand classique en devenir.

Style de vin:
Continental, élégant et gastronomique

Assemblage
Tempranillo (100%)

Région:
La Rioja

Appellation:
D.O.C. Rioja

Domaine viticole:
Alegre Valgañón

Biologique

Description du domaine

Le jeune domaine Alegre-Valgañón fait partie du mouvement des Rioja'n'Roll: de jeunes vignerons désirant donner un nouveau souffle à cette appellation, avec une nouvelle approche. A Sajazarra, petit village d'à peine une centaine d'habitants près des Obanares, une partie de la chaine cantabrique qui borde l'Ebre, Oscar et Eva ne travaillent qu'avec des vignes bio et vinifient comme leurs grands-parents le faisaient tout à l'ouest de la Rioja. Cette zone a le climat le plus atlantique de l'appellation. Le couple a démarré de zéro, ce qui leur a donné la possibilité de travailler de manière regénérative à la vigne. Ils produisent leur propre fumier bio et considèrent la vigne comme partie d'un ensemble bien plus vaste de plantes et d'arbres. D'où leur grand respect pour la nature qui les entoure et leur terroir.