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

Alegre Valgañón, Carra Sto Domingo 2024

Alegre Valgañón - 75 cl.



Il s'agit de leur premier vignoble en pleine propriété (depuis 2016). Magnifique parcelle de vignes centenaires à Fonzaleche. Rioja de niveau Grand Cru.

Vinification
Vignoble planté à l'origine pour faire du Clarete. Ici, cependant, le résultat est rouge. 35% du Garnacha blanca fermente avec le Tempranillo. Fermentation spontanée dans une grande foudre ouverte de 500 litres avec 30% de grappes entières. Elevage de 20 à 24 mois dans des foudres en bois slovènes.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2028-2032
A boire jusqu'à : 2036

Servir
A décanter de préférence. Verser dans un verre à Bourgogne

Commentaires de dégustation
Le verre est d'un rouge clair et brillant, avec un bel éclat. Au nez, des notes épicées de pinot noir. Presque un nez de Bourgogne méditerranéenne. Bouche élégante, tannins fins et juteux. Finale complexe. Un vin à mettre de côté !

Style de vin:
Continental, élégant et gastronomique

Assemblage
Garnacha (60%), Calagraño, Malvasia, Viura

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.