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

Listán Negro 2023
Viñátigo - 75 cl.



Avec son projet Viñátigo, Jesús Méndez veut redonner un visage aux cépages canariens autochtones qui ont presque disparu. Tous ses vins sont vinifiés en volumes très limités. Pie franco sur substrat volcanique. Mélange de variétés blanches autochtones non greffées des îles Canaries. Les variétés sélectionnées et les proportions varient d'une année à l'autre en fonction de la récolte. Les raisins du Listan Negro proviennent de vignes non greffées âgées de plus de 100 ans. Ils sont cultivés entre 500 et 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans le nord-ouest de Ténériffe. Sols volcaniques jeunes, bien drainés et très riches en minéraux.

Vinification
Vendanges manuelles à la mi-septembre. Les raisins sont amenés à la cave dans des caisses de 18 kg, réfrigérés pendant la nuit entre -5ºC et 0ºC pour éviter l'oxydation. Macération préfermentaire à 0ºC, puis fermentation et macération à 25°C pendant environ 7 jours. Elevage de 3 mois dans des fûts de chêne français de 225l âgés de 3, 4 et 5 ans. Seules des levures autochtones sont utilisées. L'ajout de sulfites avant la mise en bouteille est minime.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Optimum: 2025-2027
A boire jusqu'à : 2028

Servir
16°C

Commentaires de dégustation
Couleur rouge cerise moyennement intense. Au nez, des fruits plutôt sombres comme les prunes et les mûres, une touche épicée de type poivre noir. En bouche, un style plutôt fin, étonnamment doux dans les tannins avec une acidité mûre. Une petite touche de minéralité volcanique en fin de bouche.

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Listán Negro (100%)

Région:
Canarias

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

Domaine viticole:
Viñátigo

Description du domaine

Les anciens cépages des Canaries, revisités par une petite bodega familiale à la pointe de la technologie.