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, Blanco 2024

Alegre Valgañón - 75 cl.



Magnifique vin blanc classique de la Rioja composé de plusieurs raisins provenant de parcelles situées à Fontaleche, Sajazarra et Labastida. Un vin blanc complexe qui reflète parfaitement leur philosophie.

Vinification
Principalement Viura et Garnacha blanca, parfois complétés par de petites quantités de Tempranillo blanco, Maturana blanca ou Rojal, selon l'année. 25 % du vin est fermenté avec les peaux. Les vins sont soumis à une fermentation malolactique complète. Ils sont élevés pendant 10 mois dans des foudres de grande contenance et des cuves en ciment.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2026-2027
A boire jusqu'à : 2029

Servir
Servir frais. Meilleur en carafe.

Commentaires de dégustation
Belle robe jaune d'or. Au nez, des notes crémeuses de tilleul et de terroirs de grès. Pomme verte issue de la macération pelliculaire qui se mêle joliment aux notes minérales. Finale délicate et riche.

Style de vin:
Continental puissant et minéral

Assemblage
Viura (85%), Garnacha Blanca (10%), Tempranillo Blanco (4%), Rojal (1%)

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.