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

Quíbia 2024
Ànima Negra - 75 cl.



Quíbia est le village imaginaire de Felanitx décrit dans les écrits du philosophe Llorenç Mostel. C'est un assemblage unique de cépages autochtones de Majorque. Quíbia a longtemps cherché son identité, et depuis 2022, le vin a pris un tournant clair : une nouvelle expression fondée sur le cépage indigène Premsal, complété par du Giró Ros.

Vinification
Après sélection sur table de tri, les deux cépages subissent une macération à froid de 12 heures avant le début de la vinification. Après un pressurage doux, chaque cépage est vinifié séparément avec des levures indigènes en cuves inox à température contrôlée. Le vin est élevé 3 mois sur lies en inox, avant l'assemblage.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2026-2027
A boire jusqu'à : 2028

Servir
12°C

Commentaires de dégustation
Robe d'un jaune pale, arômes discrets. L'aération dévoile des notes délicates: senteurs méridionales, anis, fruits blancs mûrs avec une touche minérale. D'un nouveau style de vin blanc, fragile, il tient le milieu entre son origine méditerranéenne et une belle fraîcheur liée à une jolie rondeur fruitée avec une finale minérale plutôt sèche.

Style de vin:
Méditerranéen, frais et gastronomique

Assemblage
Premsal (60%), Giró-Ros (40%)

Région:
Illes Balears

Appellation:
Vino de la Tierra de Mallorca

Domaine viticole:
Ànima Negra

Biologique

Description du domaine

Ànima Negra a révolutionné le vin de Majorque. C'est ce domaine qui a redonné au Callet ses lettres de noblesse, en en riant des vins pleins de caractère, à la fois fins, élégants et très méditerranéens. Le Son Negre, un 100% Callet, dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste Miquel Barceló, est son cheval de bataille.