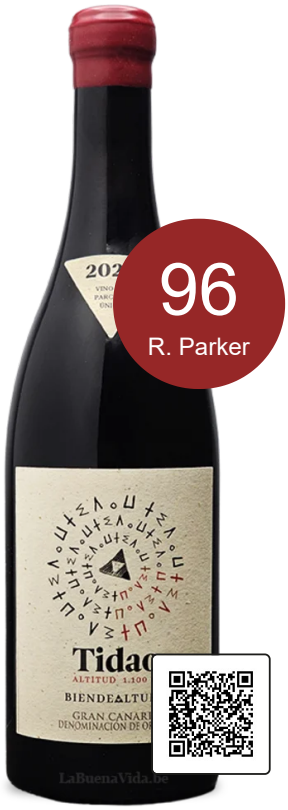
La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

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

Tidao 2024
Bien de Altura - 75 cl.



Tidao est un vin issu d'une seule parcelle située dans le nord-est de Gran Canaria. Le vignoble se trouve à environ 1 100 mètres d'altitude et fait partie des plus anciennes parcelles de Bien de Altura. Les vignes ont environ 120 ans et sont toujours plantées sur leurs propres racines.

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Listán Negro (70%), Listán blanco, Listán Prieto, Malvasia, Tintilla, Vijariego blanco

Région:
Canarias

Appellation:
D.O.P. Islas Canarias - Gran Canaria

Domaine viticole:
Bien de Altura

Vinification
Le Listán Negro représente la majorité de l'encépagement. Plusieurs cépages locaux rouges et blancs sont également plantés ensemble, notamment le Tintilla, le Listán Prieto, le Vijariego, le Listán Blanco et la Malvasía. Tous les raisins sont récoltés et vinifiés ensemble. Le sol s'est formé à la suite d'un ancien glissement de terrain et se compose de brèche volcanique. Il s'agit d'un mélange de gros blocs de roche volcanique, d'argile et de limon. Les roches se dégradent lentement, ce qui permet aux racines de pénétrer profondément dans le sol. La fermentation spontanée avec les levures indigènes a lieu dans des fûts de chêne ouverts. La macération dure environ cinq semaines. Après un pressurage doux, Tidao est élevé pendant environ un an dans des fûts de chêne usagés de 228 et 500 litres. Le bois reste discret et soutient principalement la structure et le caractère épicé du vin.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2027-2030
A boire jusqu'en : 2036

Servir
Servez légèrement rafraîchi, entre 14 et 16 °C. Laissez de préférence le vin s'aérer quelques instants dans le verre.

Commentaires de dégustation
Tidao présente un nez ouvert et séduisant, marqué par les baies rouges, les fleurs rouges et une touche fraîche de menthe. Viennent ensuite des notes d'herbes, une légère touche fumée et un caractère épicé qui rappelle le piment rouge. En bouche, le vin est élégant, juteux et rond, avec un fruit rouge mûr et une fraîcheur vive. Les épices lui apportent davantage de profondeur, sans que le vin devienne austère ou rustique. L'influence volcanique est ici plus douce que dans les autres vins parcellaires. Le fruit s'exprime donc davantage et Tidao se montre particulièrement accessible.

Description du domaine

Bien de Altura est le projet viticole du vigneron Carmelo Peña Santana à Gran Canaria. Dans les vignobles d'altitude de San Mateo, il produit des vins frais et de caractère à partir de cépages locaux. Les vieilles vignes, les sols volcaniques et les différentes expositions des parcelles jouent un rôle central dans le style du domaine.