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

Planella 2017
Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



La Planella est un vignoble de 4 ha dont les raisins sont vinifiés séparément depuis quelques années. Bien que le nom fasse penser à une plaine, La Planella est un vignoble en terrasses.

Vinification
Macération de 20 à 25 jours en fonction du millésime, à une température de 26 à 28°. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé en fûts français durant 12 mois.

Potentiel de garde
Les 5 premières années. Dans sa jeunesse il se peut que les tannins soient un peu mordants.

Servir
18° dans un grand verre. Passer en carafe les 3 premières années après la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation
Nez méridional, riche et épicé. Mêmes impressions à l'attaque en bouche. Dans sa jeunesse il se peut que les tannins soient dominants. Toutefois, derrière il se cache un caractère subtil avec des notes de cerise et grenade et une pointe de minéralité. Vin d'une grande densité aux arômes mûrs avec des notes de chocolat et de café, soutenu par un boisé qui ne domine pas le fruit. Caractère charnu.

Assemblage
Cariñena (100%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Montsant

Domaine viticole:
Celler Joan d'Anguera

Biodynamie

Description du domaine

Deux pionniers de la DO Montsant. Les deux frères Josep et Joan sont pris la barre de l'entreprise en 2012 et se sont tournés résolument vers la biodynamie. Leurs vins sont à présente beaucoup plus légers et plus élégants