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

Benje Tinto 2019
Envínate - 75 cl.



Benje est le nom d'un cratère de volcan proche de Santiago del Teide, sur l'île de Tenerife. C'est là, à quelque 1000 m d'altitude, que se situent les parcelles de Listan Prieto dont est fait ce vin.

Vinification
Les grappes sont fermentées et macérées entières; elles sont seulement partiellement éraflées. Apr!s la fermentation alcoolique, 50% du vin est élevé en cuves béton et 50% en vieux tonneaux de 600 litres. Le Benje rouge est un des vins les plus extrêmes et naturels de notre gamme. Une dose minimale de soufre est ajoutée avant la mise.

Potentiel de garde
8 ans.

Servir
Carafer de préférence, au moins dans les 3 premières années et servir dans un large verre type Bourgogne.

Commentaires de dégustation
Robe claire. Le nez un peu réduit se développe à l'aération pour nous offrir des notes puissantes, légèrement fumées, avec en plus une touche de cerise du nord. L'attaque en bouche est fraîche, les tannins sont fins. Un vin à la fois volcanique et délicat.

Assemblage
Listán Prieto (95%), Tintilla (5%)

Région:
Canarias

Appellation:
D.O. Ycoden-Daute-Isora

Domaine viticole:
Envínate

Biologique

Description du domaine

Envinate, ce sont quatre copains originaires de diverses régions d'Espagne et qui se sont connus à la faculté d'oenologie d'Alicante. Leur prédilection pour les vins frais et de bonne buvabilité issus de vieilles vignes et de terroirs impressionnants les a rapprochés; ainsi est né ce petit projet commun. Envinate est un néologisme espagnol qui signifie: "envinez-vous"! Il a grandi en parallèle à la consultante que pratiquent les différents fondateurs auprès de différents domaines, devenant un acteur important du changement dans les différentes régions où il est implanté, à savoir celles dont les quatre amis sont issus: Tenerife, Ribeira Sacra, Albacete et Murcie. En 2008, ils ont décidé d'élaborer des" vins patrimoniaux"; des cuvées parcellaires, à l'opposé des vins boisés, technologiques et sur-extraits. Cela demande un gros travail à la vigne, de la patience et du savoir. Le style de vin qui en résulte ne laisse personne indifférent, car leur palette organoleptique est très ouverte. What you see is what you get, no make-up!