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

Treinspoor 2025
The Sadie Family Wines - 75 cl.



Style de vin:
Méditerranéen, élégant et gastronomique

Assemblage
Tinta Barocca (100%)

Région:
Westkaap

Domaine viticole:
The Sadie Family Wines

Biologique

Vinification
Ce vignoble est situé à côté de l'ancienne ligne de chemin de fer (treinspoor) et a été nommé en conséquence. La peau très fragile et fine du Tinta Barocca est sujette aux coups de soleil, mais dans ce cas, les vieilles vignes arbustives ont formé un cadre idéal pour protéger les grappes du soleil intense du Swartland. Le Tinta Barocca possède la nature texturale du Nebbiolo et l'orientation aromatique de la Syrah - une excellente combinaison. Il produit des vins de grand caractère et d'une grande expression qui sont faits pour durer. Les raisins sont fermentés avec 50 % de grappes entières et 50 % d'égrappage. La fermentation est laissée pendant 25 à 30 jours avant d'être pressée dans un vieux pressoir à panier. La fermentation est laissée pendant 25 à 30 jours avant d'être pressée dans un vieux pressoir à panier. Seuls les seaux sont utilisés pendant la fermentation, car il est très facile de sur-extraire le Tinta Barocca puisque les raisins contiennent beaucoup de tanins. Après le pressurage, le vin est transféré dans des fûts coniques en bois de 28 ans d'âge qui ne dégagent aucun arôme de bois. L'âge et la saturation du bois permettent également une réaction très lente entre le vin et l'oxygène. Après 11 mois sur les lies, le vin est soutiré dans une autre cuve en béton pour un mois supplémentaire afin de se clarifier.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2027
Optimum : 2031-2033
A boire jusqu'à : 2036

Description du domaine

Après avoir travaillé pendant plusieurs années dans le Priorat, et y avoir fondé Terroir al Limit, Eben Sadie est retourné à ses racines. Comme il le dit lui-même: "Un vigneron doit faire des vins dans sa région d'origine. C'est là qu'il peut le mieux connaître le terroir..."