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

Palo Blanco 2019
Envínate - 75 cl.



Derrière le projet Envinate, l'un des plus en vue de la Nouvelle génération espagnole, on retrouve Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos et José Martínez. Les 4 se sont rencontrés en 2005 pendant leurs études d'œnologie à l'Université d'Alicante pour former l'une des caves-révélation en Espagne. Les piliers d'Envinate sont la recherche et la revalorisation de vieux vignobles abandonnés, vinifiés naturellement et sans intervention. Palo Blanco est issu de vignes centenaires plantées sur le sol volcanique noir du vignoble de Palo Blanco, dans la Valle de la Orotava au nord-est de Tenerife. Cette zone est humide malgré l'élévation importante (600m au-dessus du niveau de la mer), et les vignes sont formées à la méthode tressée Cordon Trenzado pour favoriser la circulation de l'air.

Vinification
Tous les raisins sont récoltés à la main et fermentés avec des levures indigènes dans des cuves béton avant de vieillir en foudres et fûts usagés de 2000l pendant 12 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtrage, et avec seulement une touche de souffre.

Potentiel de garde
5 ans

Commentaires de dégustation
Couleur jaune pâle, avec des reflets dorés. Arômes fumés très complexes, avec une touche très fraiche de zeste de citron. En bouche, il est ample, tranchant, avec une remarquable minéralité et une touche saline. Un vin qui ne laisse personne indifférent.

Assemblage
Listán blanco (100%)

Région:
Canarias

Appellation:
D.O. Ycoden-Daute-Isora

Domaine viticole:
Envínate

Biodynamie

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!