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

Paramos de Nicasia Tinto 2018
Màquina & Tabla - 75 cl.



Ce Páramos de Nicasia est le "vin de village" d'Oriol et Susana, à Toro. il est issu d'un vignoble franc-de-pied de Villaester, au Nord-Ouest du Douro, là où, à côté de la Tinta de toro, on trouve également pas mal de Grenache et de Malvoisie. Le sol est sableux. Ajoutez à tout cela la vinification à l'ancienne d'Oriol et vous obtenez un Toro des plus singuliers.

Vinification
Oriol élabore ses vins à l'ancienne, sans produits phyto ni ajout de soufre, ni levures de labo. Les raisins ne sont pas égrappés. Les grappes sont laissées à fermenter entières pendant dix semaines, après quoi le vin est élevé pendant 16 mois en foudres usagés.

Potentiel de garde
3 à 5 ans

Servir
Peut être servi un peu plus frais que d'habitude pour un rouge.

Commentaires de dégustation
Un soupçon de perlant au premier abord. Au nez, un fruité rouge assez exubérant s'échappe du verre. La bouche est fraîche, mais pleine et ample. Belle longueur sur l'acidité, retour du fruit en finale, croquant et juteux.

Assemblage
Tinta de Toro (60%), Garnacha (35%), Malvasia (5%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Toro

Domaine viticole:
Màquina & Tabla

Biodynamie

Description du domaine

Máquina & Tabla est le petit projet d'un jeune couple, Oriol Illa et Susana Pastor, qui travaillent de vieilles vignes un peu partout en Castille-Léon. Les étiquettes renvoient à la lutte entre la nature et la culture. La nature sauvage, symbole de liberté, mais aussi soumise à des cycles avec au bout, la mort. La culture, le facteur humain qui modèle le paysage, l'encépagement, le choix du moment de récolte, la vinification, l'élevage. Toutes ces interventions humaines doivent se faire le plus discrètes possibles pour que le vin reflète bien son origine; Máquina, la machine, se rapporte au facteur humain, et 'Tabla', un morceau de bois, à la nature.