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

Alegre Valgañón, Clarete 2024

Alegre Valgañón - 75 cl.



Clarete typique : assemblage de raisins rouges (Garnacha tinta) et de raisins blancs (Viura). Il s'agit d'un bel exemple de vin "Blouge", contraction de blanc et rouge. Historiquement très classique dans cette région, ce style est aujourd'hui rarement produit.

Vinification
Les raisins proviennent d'un vignoble de 80 ans où les ceps rouges et blancs sont plantés ensemble. Macération de 3 jours en grappes entières pour les raisins rouges et égrappés pour les raisins blancs. Les raisins blancs et rouges sont co-fermentés afin d'obtenir un vin frais, situé entre un vin blanc et un rouge léger. Pressurage jusqu'à 65 %, suivi d'une fermentation avec uniquement des levures indigènes en cuves ciment et inox. Le vin effectue ensuite également sa fermentation malolactique.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Optimum : 2025-2027
A boire jusqu'à : 2029

Servir
A décanter de préférence. Servir dans un verre à Bourgogne

Commentaires de dégustation
Belle couleur rosé clair. Au nez, de beaux fruits rouges avec des nuances minérales. Beaucoup de tension en milieu de bouche et une belle complexité en finale. Très original !

Style de vin:
Rosé puissant et gastronomique de type continental

Assemblage
Garnacha, Viura

Région:
La Rioja

Appellation:
D.O.C. Rioja

Domaine viticole:
Alegre Valgañón

Biologique

Description du domaine

Le jeune domaine Alegre-Valgañón fait partie du mouvement des Rioja'n'Roll: de jeunes vignerons désirant donner un nouveau souffle à cette appellation, avec une nouvelle approche. A Sajazarra, petit village d'à peine une centaine d'habitants près des Obanares, une partie de la chaine cantabrique qui borde l'Ebre, Oscar et Eva ne travaillent qu'avec des vignes bio et vinifient comme leurs grands-parents le faisaient tout à l'ouest de la Rioja. Cette zone a le climat le plus atlantique de l'appellation. Le couple a démarré de zéro, ce qui leur a donné la possibilité de travailler de manière regénérative à la vigne. Ils produisent leur propre fumier bio et considèrent la vigne comme partie d'un ensemble bien plus vaste de plantes et d'arbres. D'où leur grand respect pour la nature qui les entoure et leur terroir.