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

Safrà 2022
Celler del Roure - 75 cl.



Safrà est le 3ème vin de la gamme des rouges élevés en jarres ("amforas") au Celler del Roure. C'est un des plus frais, grâce à la présence du cépage Mando ainsi que de l'Arcos, qui prend chaque année une peu plus d'importance dans l'assemblage. Un vin de caractère.

Vinification
Fermenté partiellement en grappes entières (30%), uniquement avec levures indigènes et dans les grandes jarres enterrées (alias tinajas) de 2600 litres.

Potentiel de garde
Boire à partir de: 2025
Optimum: 2025 - 2028
A boire jusqu'à: 2029

Servir
Peut être servi à température de cave. Passer en carafe de préférence avant de servir dans ses jeunes années, pour éviter une éventuelle réduction.

Commentaires de dégustation
Robe assez légère. Comme l'a écrit Luis Gutiérrez, pour Robert Parker: "un rouge qui a l'âme d'un blanc". Donc assez élégant. Fruit rouge au nez, cerise du Nord. En bouche, dès l'attaque, les tannins sont bien enrobés, c'est très élégant. Longue finale. Un excellent rapport prix-qualité.

Style de vin:
Méditerranéen, élégant et minéral

Assemblage
Mandó (65%), Arcos (35%)

Région:
Levante

Appellation:
D.O. Valencia

Domaine viticole:
Celler del Roure

Biologique

Description du domaine

Le Celler del Roure est ni plus ni moins que le pionnier de la viticulture de qualité dans la DO Valencia; Connue jusqu'ici surtout pour ses vins en vrac, Valencia est en passe de devenir une des région sels plus intéressantes d'Espagne. Grâce à ce domaine, qui s'est évertué à récupérer les voeux cépages oubliés de la région, comme le Mandoi en trouve et le Verdil en blanc, et qui a redécouvert la vinification en amphores.