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

Bàrbara Forés Blanc 2025

Celler Bàrbara Forés - 75 cl.



A la pointe de l'innovation depuis 1994. Ce vin ce fut le premier du domaine à prendre le nom de la fondatrice. Après des décennies de travail pour mettre au point la méthode de vinification et pour élaborer le meilleur assemblage de la cuvée, le mariage Grenache blanc-Viognier s'est révélé comme une évidence - le Chardonnay, utilisé lors des premières années, ne pouvait que jouer les trouble-fêtes. Production : 8.400 bouteilles.

Vinification
Macération pelliculaire durant 20 heures, suivie d'une fermentation alcoolique (18°C) de 15 jours. Cuves inox. Levures indigènes uniquement.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2025-2026
A boire jusqu'à : 2027

Servir
Servir frais (10°C).

Commentaires de dégustation
Un vin puissant, floral et légèrement épicé, avec une finale charnue mais bien sèche. Avec ses arômes de pêche, le Viognier confère une rondeur florale à l'assemblage, tandis que le Grenache Blanc apporte sa structure, ses épices, son côté très méditerrannéen et sa grande pureté. Avec le temps, le Grenache prendra le dessus; raisin à peau fine, il révélera un caractère légèrement oxydatif avec des arômes de noisettes.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Garnatxa blanca (100%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Terra Alta

Domaine viticole:
Celler Bàrbara Forés

Biologique

Description du domaine

Cette cave est un des pionniers de la DO Terra Alta, une petite appellation de la Catalogne intérieure, au sud de l'Ebre. Mari-Carme Ferrer a remis en lumière le grenache blanc, ainsi que le Morenillo, en rouge. Au sommet de sa DO.