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

Albahra 2021
Envínate - 75 cl.



Envínate opère dans plusieurs régions d'Espagne. Leur fil rouge est l'élégance et le caractère atlantique des leurs vins. Cet Albahra ("petit lac") est le plus méditerranéen de leur gamme, mais reste assez élégant. Il assemble 70% de Tintorera, issu d'une vigne de 3 ha d'argilo-calcaire près d'Almansa, à 30% de Moravia Agria, un cépage dont il ne reste plus que 50 ha dans toute l'Espagne. C'est une variété à forte acidité mais peu colorée. Le vignoble se situe à Manchuela, sur des sols argilo-calcaires recouverts de sables.

Vinification
Philosophie non-interventionniste. La Tintorera est égrappée à 50%, puis élevée 8 mois en cuves ciment. La Moravia Agria, elle, est égrappée totalement et après 7 jours de macération, est mise en barriques françaises de 228 litres pendant 8 mois. Elevage sur lie mais sans bâtonnage. Le seul ajout de soufre se fait à la mise.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2022
Optimum: 2023-2025
A boire jusqu'à : 2027

Servir
Servir un peu rafraîchi - 14-15°C.

Commentaires de dégustation
Robe d'un rouge clair. Notes méditerranéennes au nez - fruits rouges très raffinés. La bouche va dans le même sens; fraîcheur à l'attaque, légèreté, mais avec un accent épicé bien méditerranéen. Finale typée.

Assemblage
Tintorera (70%), Moravia Agria (30%)

Région:
Castilla la Mancha

Appellation:
D.O. Almansa

Domaine viticole:
Envínate

Biologique

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!