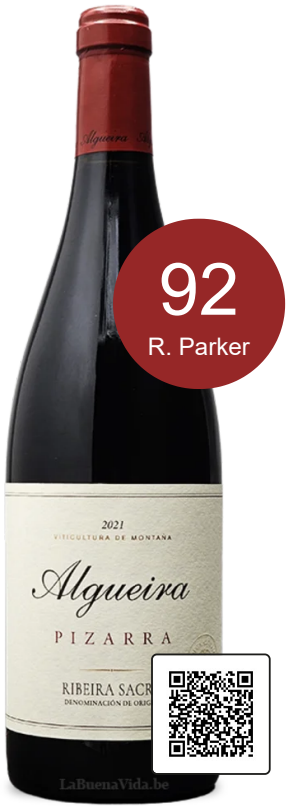
La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

**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

# Pizarra 2021
## Algueira - 75 cl.




Pizarra est la cuvée phare du domaine, élaborée à partir de Mencía. C'est la Mencía la plus minérale de notre gamme, avec un caractère résolument atlantique.

**Vinification**
La Mencía provient d'une seule parcelle, exposée au sud. Les vignes ont entre 40 et 60 ans. Les raisins sont récoltés manuellement dans de petites cagettes de 10 kg. Le terroir de schiste et de granit, avec une pente de 60 %, représente un véritable défi. 50 % des grappes sont éraflées, tandis que les 50 % restants sont vinifiés en grappes entières. Le vin est élevé pendant 18 mois en vieux fûts de chêne français.

**Potentiel de garde**
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2028-2032
A boire jusqu'à : 2036

**Servir**
À servir à 16 °C dans un grand verre à Bourgogne.

**Commentaires de dégustation**
L'un des fleurons d'Algueira. Dans le verre, la robe est d'un rouge cerise limpide. Le nez dévoile des notes de grains de café vert. La minéralité du terroir fait toute la réputation de ce vin. Frais et intense, il présente beaucoup de structure et des tanins croquants.

**Style de vin:**
Atlantique, élégant et minéral

**Assemblage**
Mencia (70%), Brancellao (Albarello) (15%), Caiño (15%)

**Région:**
Galicia

**Appellation:**
D.O. Ribeira Sacra

**Domaine viticole:**
Algueira

Biologique

### Description du domaine

L'oeuvre d'une vie, celle de Fernando Gonzalez, qui a commencé ici il y a plus d'un quart de siècle à récupérer des vieilles vignes presque abandonnées, à reconstruire les murettes soutenant le vignoble et à refaire du vin. C'est une viticulture héroïque, une viticulture de l'extrême, sur des pentes qui vont jusqu'à 85%. Aujourd'hui, Fernando possède16 ha de ces coteaux, soit plus de 40 parcelles, surtout plantées de cépages rouges. Raúl Pérez lui a appris sa philosophie du vin: respecter l'identité de territoire, et faire du vin à la vigne. Le résultat: le meilleur de la Ribeira Sacra.