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

Táganan Blanco 2025
Envínate - 75 cl.



Táganan est un village situé sur les pentes du Teide au Nord-Ouest de Tenerife; les vignoles sont assez proches de la côte. La cuvée assemble divers terroirs de Taraconte.

Vinification
Fermentation en cuves inox avec levures naturelles, macération pelliculaire partielle. Elevage (8m) sur lies en cuves béton ou en fûts de 228 et 600 litres. Pas de filtration. Juste avant la mise, une faible dose de SO2 est ajoutée.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2029-2033
A boire jusqu'à : 2036

Servir
12°C dans un verre à Bourgogne blanc.

Commentaires de dégustation
Robe claire. Ceci est le vin le plus salin de la gamme, avec des notes de noix, de sel, et un accent fumé typé de ce sous-sol volcanique. Une touche florale, aussi. Attaque puissante.

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Forastera blanca, Gual, Listán blanco, Marmajuelo, Vijariego blanco

Région:
Canarias

Appellation:
D.O.P. Islas Canarias - Tenerife

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!