La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

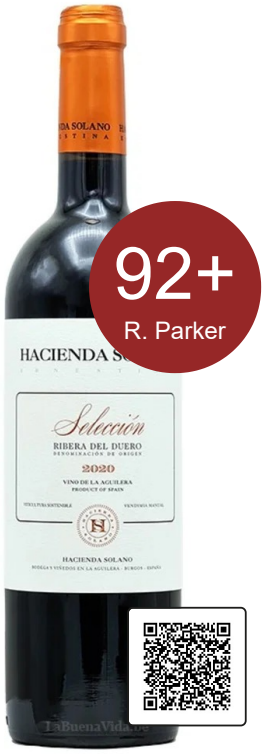
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Hacienda Solano, Selección 2023

Hacienda Solano - 75 cl.



Cette cuvée sélection est l'entrée de gamme du domaine. Les raisins proviennent de vignes de 30 ans au moins, cultivées en bio, et situées dans le village de La Aguilera, un des villages les plus fameux de la Ribera. Un bel exemple de Ribera del Duero dans un style élégant.

Vinification
Les raisins sont récoltés dans de petits paniers; suit la fermentation (avec levures indigènes du vignoble uniquement), en partie en cuves ciment et en partie en cuves inox. L'élevage se poursuit dans un mix de cuves ciment et de fûts de chêne de 225 ou de 500 litres.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Optimum : 2027-2029
A boire jusqu'en : 2033

Servir
Servir dans un verre à Bordeaux. Passer en carafe dans sa jeunesse.

Commentaires de dégustation
Robe rouge sombre. Au nez, de jolis fruits rouges et noirs, des petits fruits des bois, notamment. Le fruit rouge revient en bouche, juteux, avec des tannins élégants. La finale est longue. Un vin bien fondu.

Style de vin:
Continental, fruité et simple

Assemblage
Tempranillo (100%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Ribera del Duero

Domaine viticole:
Hacienda Solano

Biologique

Description du domaine

L'Hacienda Solano est une des plus petites "boutique-wineries" de la Ribera del Duero. On n'y travaille (en bio) que des vieilles vignes du village de La Aguilera. Pour la vinification, l'équipe n'utilise que des cuves ciment et des grands foudres usagés, ce qui explique (notamment) l'élégance du style des vins. Sans oublier le fait que depuis 2016, Toni Sarrión, de Mustiguillo, est co-propriétaire de ce petit domaine.